Вадим Скардана • Наталья Сорокина

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Прежде всего эта книга для потребителя. То есть конечного адресата стараний винодела. Вокруг нет недостатка в справочной литературе для винных критиков, сомелье, импортеров, но есть нюанс – это к профессионалам. По сути, перед вами алкогольный гид, навигация в среде современного грузинского виноделия. Здесь же – об истории грузинского вина, уникальных технологиях его производства, посещении винных хозяйств, вкусовых нюансах напитков… И несколько застольных историй – Грузия, куда без этого.

- Грузинское вино: ренессанс
  - ○
  - ○ Предисловие
    - ■ Вечный хоббит или гимн древнейшей профессии
  - ○ Пролог
  - ○ Нулевой километр
    - ■
    - ■ GEORGIAN WINE & CULTURE
  - ○ Часть I
  - ○ Глава 1. С оглядкой на историю
  - ○ Глава 2. Цинандали, Напареули, Мукузани и другие европейские ценности
  - ○ Глава 3. Хванчкара, Киндзмараули, Алазанская Долина – три лица советской империи
    - ■
    - ■ MTEVANI
    - ■ V&D Usakhelouri Winery
    - ■ ALEKSANDREULI WINERY
  - ○ Глава 4. Монастырские вина Грузии: все не так уж просто
  - ○ Глава 5. Эко Глонти/ Lagvinari
    - ■
    - ■ LAGVINARI
  - ○ Глава 6. Как бы нонсенс
    - ■
    - ■ PHEASANT’S TEARS WINERY
  - ○ Глава 7. Фьюжн или пора бы заесть
  - ○ Глава 8. Vita Vinea – экзамен на форсмажор
    - ■
    - ■ VITA VINEA
  - ○ Глава 9. С прекрасной родословной

- Глава 10. Вино vs вода: брак по расчету
- Глава 11. Manaveli: квеври, дуб и гендерный фактор
  -
  - MANAVELI GEORGIAN QVEVRI WINE
- Глава 12. И напоследок…
- Глава 13. Бонус-трек-I
  - Креативный
- Часть II
  -
  - Пролог. (… get back to where you once belonged) *
  - Винная антропология: грузинская архаика или евроинтеграция?
  - Глава 1. Chateau Tigis – от истории к качеству
    -
    - Tigishvili’s Vineyards aka CHATEAU TIGIS
  - Глава 2. Яго Битаришвили: серьезно и не очень
    -
    - Iago Winary Chardakhi
  - Глава 3. Армази/Леван Шабуришвили: про речку, чачу и попутчицу Наташу
  - Глава 4. Дамблдор из Греми
    -
    - TEMI-community
  - Глава 5. Эко Глонти – не при исполнении
    -
    - LAGVINI / Lagvinari
  - Глава 6. Бытовая магия от Гочи Ичкитидзе
    -
    - Ltd. MUKUZANI
  - Глава 7. Chateau Zegaani – по-княжески
  - Глава 8. Алапиани & Co – ну, наконец-то: вино vs архитектура
    -
    - ALAPIANI MARANI
  - Глава 9. На посошок: около вина
    -
    - GEORGIAN TRADITIONAL WINE FEDERATION
    - GEORGIAN TRADITIONAL WINE FEDERATION
  - Глава 10. Бонус-трек-2. «…и зеленый попугай» или вояж по святым местам

Грузинское вино: ренессанс
Вадим Скардана
Наталья Сорокина

© Вадим Скардана, 2016
© Наталья Сорокина, 2016
© Вадим Скардана, дизайн обложки, 2016
© Наталья Сорокина, фотографии, 2016
© Вадим Скардана, фотографии, 2016
© Вадим Скардана, иллюстрации, 2016

Редактор Елена Виткова

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Вечный хоббит или гимн древнейшей профессии

У Отара Иоселиани есть картина, которая на первый взгляд стоит особняком в его фильмографии – «И стал свет». Это притча о жителе африканской деревни, рассорившемся с женой. Барышня ушла, и со всем потомством. Другой бы скоренько сгонял в соседнюю хижину за новой подругой, а этот как-то не того, уперся. Собрал пожитки, снарядил вьючное животное. И весь фильм он в пути, потому что очень надо вернуть все как было. Вокруг идут глобальные процессы, а для кого и катаклизмы: город, как умеет, наступает на село, вырубают леса, меняются общественные формации и религиозные учения, а черный парень все идет и идет, понукая ослика, невозмутимый и обтекаемый как колобок. Все происходящее не прилипает к нему, он не упрям и не пройдошист, но никакая реальность не собьет его с прицела. Мухи жужжат тут отдельно от котлет и вообще на них не отвлекаются.

В картине – подсказка, ненавязчивая, как впрочем и все, что когда-либо предлагает режиссер: на партсобрании в деревне, где вынужден задержаться наш герой, на красном кумаче – транспарант на грузинском, своего рода скрытый указатель, и он недвусмысленно отсылает к иному пространству. Да, так и есть, – это, если вдуматься, очень грузинская история, ибо она о том, что грош цена всем глобальным пересмотрам реальности для того, кто не мыслит историческими категориями. Его мир устойчив, а если вдруг нет, то он с воловьим упорством будет возвращать его в исходное состояние, и это единственное, что важно. Конечно, он уязвим. История может растоптать его даже случайно, не отвлекаясь. Но, покуда жив, он, как муравей, прутик к прутику будет строить свой шалаш, нору или что у него там, а потом тащить туда всех, кто радует его, а все остальное – наведенное. Потому что флаги сменят, все прихотливые схемы перепишут, и не раз, тупая прагматика заемных идеологий обтешется здесь о привычный быт, и все снова станет уютно, сколько бы не штормило. Как сказал один достойный литератор, «познавший вечное не зависит от временного.»

Все, что декларируется сегодня как ценности Западной культуры можно, с некоторыми оговорками, свести к одному краткому определению: это культура, которая ЛОЯЛЬНА К ОБЫВАТЕЛЮ. Это итог огромной суммы исторических предпосылок, но итог совсем недавний, – ему, в общем, не более

полувека. С грузинской ментальностью он, как ни смешно, рифмуется прекрасно, даром что та в разы древнее. Представления о народе часто формируют с оглядкой на эпос, но куда нагляднее тут фольклор. Эпос проектирует нацию, а фольклор иллюстрирует её. И если вычесть из дошедших до нас грузинских сказок историю Амирана, несущего в себе черты Геракла и Прометея одновременно, то мы останемся лицом к лицу с набором притч, объединенных одной несомненно сходной чертой: это всегда история маленького человека, попавшего в большие неприятности. Европейская литература стала выдавать подобных героев лишь менее столетия назад, пройдя с небольшим перерывом две чудовищные войны, – тогда и возникали бравый Йозеф Швейк и хоббиты. Да, все они дети Санчо Пансы, но дети, попавшие в страшный переплет. Их вытолкали из уютного, обжитого мира на исторический простор, где творятся большие и жуткие вещи, и вовсю орудует беспримесное зло, не соблюдающее никаких конвенций. Эта ситуация кратна той, в которой Грузия с редкими передышками пребывала чуть ли не тысячелетие, она тут не то чтобы комфортна, но исторически привычна, и катаклизмы, не соизмеримые с масштабом страны, вывели здесь неистребимый биологический вид – на первый взгляд беззащитный, но умеющий обустроить свою жизнь в любых, даже самых непригодных обстоятельствах. Эта культура не воинственна, но её можно раскачать на подвиги, потому что выросшие в уюте и безмятежности хорошо представляют, что им защищать. Уютный дом – мера решимости защитника. Можно сделать воина и из хоббита – да еще и какого, но это опция, а не натура. Вздор, что гедонисты воюют плохо, – плохо воюют садисты и палачи, потому что не привыкли к сопротивлению, а гедонист из всего устроит праздник, а там, глядишь, может и повезет. И хороши в предельных ситуациях как раз те, кто любой бытовой эпизод стремится прожить с предельным погружением. Я столько раз наблюдал, как прирожденные агрессоры были на одном только кураже биты людьми послабже, а то и вовсе неподготовленными, что и вспоминать лень. Кошка – маленькое, томное и изнеженное существо, но вы видели её в бою. В том числе и с цепными псами.

На странном сочетании любви к уюту с каким-то детским, иррациональным бесстрашием, похоже, замешано здесь вообще все самое главное. Иначе, впрочем, не могло и быть, ведь у грузин доверительные отношения с мирозданием, может и излишне доверительные, но уж больно подкупает и расслабляет сочный, перезрелый антураж; природа вообще обслуживает тут

по высшему разряду, а если и взбрыкивает, то не слишком уж часто, а беда приходит обычно откуда-то извне, из-за привычного периметра. Да, не оплаченный биографией комфорт часто плодит инфантилизм и неспособность сделать над собой усилие, – все так, но мы сейчас не о личной эволюции, а об устойчивости целой нации к внешним вызовам, вызревавшей тут тысячелетиями.

Это все-таки очень невзрослый и домашний мир. Мир, где исторически принято возводить в культ малые житейские радости. И что может быть естественнее для такой страны, чем профессия винодела? Нет, вру. Не профессия. Скорее, доктрина. Иначе она непременно трансформировалась бы во что-то неузнаваемое. Профессии столько не живут. Нигде. Столько живут только глобальные идеи. Архаики на единицу площади тут и сейчас более чем достаточно, но никакой другой род деятельности не выдержал здесь восемь тысячелетий. Если вдуматься, он даже не так уж и изменился, – ни ремесленно, ни, тем более, идейно. А это ведь очень беззащитный труд. До сих пор. Когда природа начинает сводить счеты, она не делает это избирательно, – достается всем. И цена авторской помарки или беспечности здесь по сей день крайне высока. При всех современных знаниях и технологических прорывах винодел и сейчас безоружен перед многими обстоятельствами. И тогда нужна отвага: на поиск и эксперимент, иногда на радикальный пересмотр привычных решений, потому что цена профессиональных рисков здесь тоже глобальна – загубленный продукт или загубленный урожай. Случается – загубленная репутация. Это ремесло, которое выросло до искусства именно благодаря изначальной неустойчивости, а такое во все времена дает повод проявить свои лучшие качества. К тому же нам обещали гуманный век, и есть шанс формировать лучшие качества бескровно. Это, кстати, проверенный способ. С пробегом. Древнейший. И, вопреки многому, самый устойчивый. И пусть так и будет.

Пролог

Нулевой отметкой новейшей истории грузинского виноделия можно честно считать 2002 – 2003 года. За последующее десятилетие вино прошло здесь полную реабилитацию после горбачевского геноцида и постсоветских кустарных напитков сомнительного свойства. О борьбе за трезвость и вырубке виноградников в свое время прекрасно высказался Ю. Г. Кобаладзе: «Давайте тогда и посевы сжигать, а то от хлеба полнеют.» Свято место в 90-е заполнил народный контрафакт – жуткое пойло для тех, кого не добили войны, криминал, отсутствие воды, отопления, электроэнергии, дорог и здравого смысла. Качество продукта соответствовало состоянию страны. Вариации этих веществ содержали по разным данным карамель, димедрол, дрожжи и красители и располагались в диапазоне от невыносимых до опасных. Вспоминается Макаревич:

Я с детства пил лишь то, что любил,
А вовсе не то, что полезней.
Я просто не знаю как я уцелел…

Для тех, кто уцелел, встал с колен, с четверенек, с дивана и сохранил при этом печень и вкусовые рецепторы, нулевые стали началом новой эры. Давайте назовем все своими именами: российское эмбарго обернулось ренессансом грузинских вин. Выходить на избалованный европейский рынок, где рулят французы с итальянцами, да еще расталкивать локтями Новый Свет – серьезная заявка на эволюцию. Пожалуй, здесь удалось главное: удивить бывалого потребителя. Правда грузины не сразу атаковали демократов традиционными ценностями – густыми, танинными напитками, выдержанными в глиняных чанах (квеври), появились и вина, созданные по старосветскому образцу, глубокие и сдержанные, порой даже выхолощенные. Можно по-разному относиться к таким шалостям, но легкий тактический прогиб в сторону европейской технологии интересен хотя бы тем, что не имеющие прямых аналогов автохтонные сорта, попав в дуб (чего со многими из них сроду не происходило) приобрели иной окрас. Пусть этот поворот сюжета не вводит вас в заблуждение: подобный опыт уже был, и более того, – самые долгосрочные проекты грузинского виноделия – Мукузани, Цинандали, Напареули, Гурджаани – его прямое следствие. Не знаю, долго ли нам ждать следующего

поколения вин-долгожителей, но текущая сводка о винах нового тысячелетия, многие из которых обладают серьезным дальнобойным потенциалом, совершенно необходима.

Интонация в повествовании – не последнее дело. Можно в хлам загубить хороший, выверенный текст идиотским пафосом или истеричной нотой, – сплошь и рядом. Интонацию для винных публикаций я выбирал не то чтобы долго, скорее мучительно. Единственно беспроигрышным показался формат вещания тамады в небольшом застолье. Эта игривая тональность на самом деле трудноуловима: здесь юмор не должен быть натужен и эклектичен, а пафосу возбраняется подавлять смысл. Я грешным делом привык, что печатный текст призван давать какую-никакую нагрузку на мозг, а потому заздравная интонация – все же сервировка мысли, а не её замена. По крайней мере, так было задумано.

Ту историю, на которую мы будем время от времени ссылаться в первой части, писали не победители, а скорее потребители, и слава богу, – они обычно честнее и объективнее. История в нашем повествовании вообще ведет себя ненавязчиво и предлагается в комплекте с характеристиками малых хозяйств, – тех, что показались наиболее любопытными в силу выраженной авторской стилистики. Вторая часть – путевые заметки. Они посвящены исследованию достаточно узкого, но набирающего мощь сегмента – органических вин и хозяйств, исповедующих идеологию их производства.

Я не стану прямо на старте забрасывать читателя специфической терминологией, благо пошаговый разбор вкусовых нюансов тех или иных брендов и сортов – дело скорее узкопрофессиональной литературы. Впрочем, у нее почти всегда есть один серьезный минус – она и написана для профессионалов. Мы же поговорим пока как пристрастные потребители, тем более что это вопрос самоорганизации: вокруг нас нет недостатка в материалах, интересных винным критикам, сомелье, компаниям-импортерам – честных, подробных справочников, нафаршированных данными о площадях апелласьонов, технологических изысках, температурных характеристиках микрозон, но, еще раз, – книги для ПОТРЕБИТЕЛЯ, то есть конечного пункта и адресата стараний винодела, здесь пока не написано. Это ужас ведь что такое. Будем исправлять.

Нулевой километр

Есть предложение. Давайте еще на берегу договоримся вот о чем. Я честно обязуюсь схематично изложить базовые отличия местных технологий виноделия. Не надувая щек и не нагружая ваши уши сложной терминологией и прочими макаронными изделиями, простым и родным обывательским языком. Не пугайтесь – ничего особенного, просто ряд комментариев общеобразовательного характера. Но несколько слов придется для себя зафиксировать, дабы потом не отвлекаться на поиски разъяснений. Итак.

Традиционную грузинскую технологию от общепринятой европейской отличают два основных критерия. Первый – что именно участвует в процессе брожения, и второй – где происходит сам этот процесс.

1. Помимо сока, местные правила прямо предписывают участие в ферментации черенков (гребней), кожицы и косточек, – иначе говоря, мезги, которая здесь именуется чача. Далее, в зависимости от региона страны, фигуранты в основном остаются, но вариируются их сроки пребывания в емкости и наличие гребней, а температура брожения зависит от объема квеври и методики винодела. В европейской же версии мезга почти в полном составе исключена из этой номинации, у красных кроме сока наблюдается присутствие кожуры.

2. В Грузии процесс брожения исторически происходит в глиняном каплеобразном сосуде, зарытом в землю по самое горлышко. В Картли-Кахети изделие именуется «квеври», в Западной Грузии – «чури», в Мегрелии – «лагвинари». Процесс производства квеври – дело трудоемкое, по факту сосуд изготавливают не цельным, он монтируется из нескольких колец разного диаметра. Искусство заключается в том, чтобы мастерски состыковать их, получив в итоге гармоничную форму с отсутствием граней. С учетом того, что объем изделий обычно колеблется от 50 до 5000 литров с соответствующими габаритами, есть позыв смотреть на этот труд с огромным уважением. Горловина квеври герметично запечатывается каменной или деревянной шайбой и смазывается по периметру глиной. Советское виноделие, со свойственной ему тягой к упрощению всего и вся довольно часто изымало сосуд из процесса, и массовое производство вполне довольствовалось унифицированными металлическими емкостями. Задачи по повсеместному упразднению технологии правда совершенно не стояло, но она и не доминировала. Справедливости ради

обмолвлюсь, что домашние крестьянские хозяйства не отступали от канона, но то была не государственная политика, а частная инициатива. Настоящий реванш квеври состоялся лишь в нулевых, и я рискну сказать, что сосуд этот вернул себе все позиции на долгие годы, – слишком уж много специфических качеств местных вин завязаны именно на технологию, где квеври, как было сказано выше, не последний фигурант.

Прекрасный винодел и врач Эко Глонти остроумно сравнил квеври с маткой, и не для красного словца. Генезис формы сосуда подтверждается и лингвистически: в грузинском языке винодел скорее всего не позволит сказать о себе «делаю вино», здесь говорят, что оно настаивается (акенебс) или рождается (шоба). А «делают» (акетебс) звучит обычно про контрафакт. Вот и думай: одни детей «делают», а у других вино «рождается».

Так вот, о детях. «У меня приблизительно два сына», – эту фразу приписывают всеми любимому Виктору Степановичу Черномырдину. Тут та же история, – Грузинская технология имеет примерно две единоутробные модификации: кахетинскую и имеретинскую, иными словами восточную и западную. А «примерно» – потому что имеретинская, переселенная в более холодные условия, дает еще одну версию, рачинскую, – местный метод производства полусладких вин. Тот же, в свою очередь, был позднее (1958) реализован в Кахетии, где дал великолепное Ахашени, тоже полусладкое. Но обо всем по порядку.

По-кахетински чача вместе с виноградным соком бродит в квеври от десяти дней до трех недель, в зависимости от температуры. Начинается брожение при 14—15 градусах (температуре земли), но потом температура поднимается, иногда существенно – до 33—34 градусов. В этом случае мезгу следует перемешивать почаще, чтобы не погибли дрожжи. Такое может произойти, если винодел использует квеври большого объема. Чача потом еще живет в том же сосуде 3—4 месяца, случается – и до полугода. Строго говоря, здесь и далее о температуре брожения мы говорим достаточно вольно – по той простой причине, что самый употребляемый литраж квеври – от 1,5 до 2,5 тыс, и при таком объеме в разных частях сосуда она может значительно различаться.

В имеретинской версии все сроки делятся на два, гребни традиционно изымаются, но кожура с косточками остается. Некоторые виноделы здесь вообще уменьшают объем мезги до 10—20%. Как следствие, в Имеретии менее танинные вина – из-за сокращенного по времени контакта с мезгой и отсутствия гребней. Знаменитые местные – Оцханури Сапере, Цоликаури и Цицка.

Рачинская технология – та же имеретинская, но сосланная в горы. Урожай здесь собирают максимально поздно, в период наибольшей сахаристости, почти перед заморозками. Тут фокус еще и в том, что виноград на Западе вообще созревает позже, а значит весь процесс ферментации идет уже глубокой осенью. Поэтому с наступлением холодов брожение прекращается естественным образом: сроки заявлены те же, но температура в это время в регионе уже заметно ниже. При 7—10 градусах циркуляция еще будет идти, но с дальнейшим охлаждением могут развиваться лишь самые стойкие дрожжевые клетки.

Скорость процессов также снижается и дрожжи не успевают съесть весь сахар, на выходе получаем природное полусладкое. Кроме того, медленная ферментация способствует насыщению вина углекислым газом. Пузырьков как в шампанском мы конечно не наблюдаем, но вина слегка шальные, неспокойные. Пить и хранить их следует охлажденными, – в идеале 9—12 градусов в погребе и 7—9 (!) перед употреблением. В заводских условиях напитки хранят практически на льду – чаны там покрыты ледяным панцирем. Помимо этого, ферментацию заводы проводят на мезге. Но это уже унифицированный метод.

Во всех случаях перечисленное дает повышенную танинность, высокое содержание полифенолов. Неповторимый охристо-рыжий цвет грузинских белых из квеври, тона каштанового меда, айвы и сухофруктов в послевкусии – именно результат мацерации мезги.

Есть еще небольшая категория вин, созданных по гибридной технологии, а именно с последующей фильтрацией и финишем в дубовых бочках. Речь в основном идет о нескольких напитках, появившихся в последней четверти XIX века, на волне интереса местной элиты к западной культуре. Но коль скоро среди них такие монументальные и долгоиграющие проекты как белые Цинандали (1886), Манави и Гурджаани (оба 1877), красные Напареули (1890) и Мукузани (1888), стоит поговорить об этом отдельно и с подробностями. Сейчас лишь отмечу, что советская версия этих вин, наследовавшая исходной, по сути сделала из них чистых европейцев, поскольку, как сказано выше, на промышленном уровне частенько изымала квеври из обращения.

Общественная дискуссия в сегодняшнем мире устроена так, что любой, кто прочитал по данному конкретному пункту хоть одно предложение, непохожее на твое, уже несется на тебя с ним наперевес, поэтому скажу осторожно: всю озвученную схему стоит принять как общие правила, с той оговоркой, что на правила здесь, вообще говоря, отвлекаться не слишком принято, – начиная

от правил дорожного движения и заканчивая вышеназванными. Виноделие тут не канонично, это мобильный творческий процесс, который редактируется по наитию. И тем особенно интересны малые хозяйства, всегда готовые на эксперимент, благо не повязаны длинными договорными обязательствами и тиражами, претендующими на стабильность. Писать о них – одно удовольствие, ибо здесь все происходит живо, раскрепощенно и с огоньком. Да я и рад стараться.

1.Ркацители 2006

Кахетия, Кварели

Цвет светло-соломенный.

В первом носе – белые цветы и перец. Далее – травяной мед, специи, желтая черешня, белый хлеб, прополис, яблоки.

Во вкусе все тот же мед, дикие яблоки, хлебная корочка, карамельная горчинка. Очень насыщенное, с длительным послевкусием.

Яблоневый цвет, голубое небо, весенние заморозки и прозрачная горная холодная вода, свежий хлеб.

Легкое прикосновение теплыми губами к родниковой воде.

2.Тсарапи 2012
Avtandil Bedenashvili Wine Manufacture
Ркацители
Квеври
Кахетия, Гурджаани
Цвет: золотисто-медовый
В первом носе – акация и мед, цукаты. В дальнейшем свежий

зеленый чай с медом, дыня, мякоть спелого абрикоса, молодой инжир. Чистая родниковая вода, теплый летний дождь.

Настойка прополиса.

Во вкусе – интересная горчинка, косточки. Прополис в послевкусии.

Вообще, фишка вина – именно горчинка. Отлично сочетается с тушеными овощами, с пряностями и специями, с кинзой.

Часть I

Глава 1. С оглядкой на историю

Провидение одарило нас любовью к вину, чтобы наши мысли обрели красоту и благородство.

Чабуа Амирэджиби. «Дата Туташхиа»

Давайте по-честному. Мы не знаем, что это тогда была за жидкость. Находки в селе Шулавери недвусмысленно говорят о том, что грузины в своем пристрастии к вину оказались народом крайне последовательным. В последние восемь тысячелетий – уж точно. Но каменные прессы и черепки с остатком винного камня, пусть и древнейшим в мире, характеризуют исходный продукт все же не в полном объеме, да и с дегустацией есть некоторые затруднения. Перебродивший сок виноградных ягод может дать очень разную вкусовую палитру и сейчас, при всех международных стандартах, а уж чем тут баловали гурманов на заре виноделия, – вообще не обсуждается. Остановимся на том, что пойло было веселящим и в этом качестве (а другому откуда ж было взяться?) полюбилось населению. Эстетика прозрачного бокала, «ног» вина, цвета и прочих вневкусовых тонкостей – суть современное и наведенное. Грузинские вина сегодня ценны в том числе тем, что среди всех прочих наиболее близки к исходной, архаичной версии. И в силу специфичной технологии, и по стилю употребления. Здесь до сих пор, случается, пьют из рога. Больше для куража, а все-таки. «С тех пор как Грузия перестала соблазнять Россию, в рогах больше нет особой надобности», – сказала мне чудесная женщина, пожилая русская журналистка, прожившая всю жизнь в Тбилиси. Что до древней редакции напитка – мы гораздо больше знаем сейчас как раз о потреблении, а не о вкусе или производственных тонкостях, знаем благодаря изобразительному искусству позднеантичного мира. Эллины тут, даром что разводили вино водой, пропиарились ярче и на века. По версии моего друга Гелы Васадзе, они подсуетились, пока кавказцы честно пили неразбавленное. Впрочем, не стоит обвинять далеких предков в простодушии и отсутствии коммерческой жилки, – они добирали другими достоинствами. Все, что мы смогли выковырять из земли, подтверждает, что тело древнего было мельче, но добротнее нашего.

Не спорю, приоритетность Грузии как родины вина и по сей день нуждается в некотором правовом оформлении, но давайте не будем мелочиться: вино – изобретение воистину международное и душеполезное, не чета пулемету или истребителю, – оно, как минимум, компонент эволюционного прорыва. Впрочем, по мне граница между цивилизованным и диковатым миром, хоть временна́я, хоть пространственная, заключается не в маргинальных радостях, технических новшествах или политическом устройстве, а в стартовой реакции на себе подобных. Если первичный импульс – агрессия, то и нечего мне тут про ГЛОНАСС.

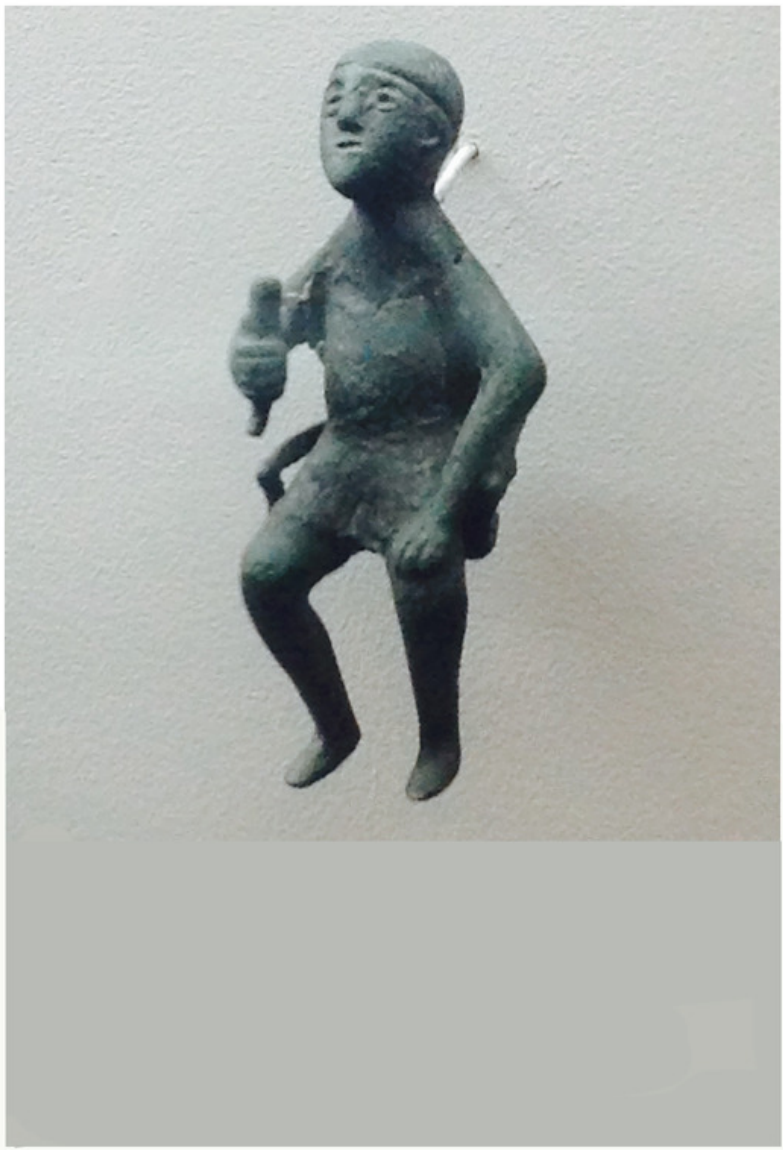
Искра между мной и этим напитком проскочила сразу после знакомства, но до любви было тогда еще далеко, – любовь вообще многокомпонентное дело. Стоило нарисовать полный круг, чтоб сквозь изощренную французскую глубину, озорную Италию, новосветское фестивальное буйство, типологически близкие вина Сицилии придти к подробному пересмотру раннего опыта.

Вина эти откровенные, физиологичные и живые сверх всякой меры – из тех радостей, что творятся от избытка чувств людьми и самой природой. Возможно, они покажутся слегка навязчивыми любителям ровных, неярких аналогов из центральной Европы или Бордо. Что им возразить? Господа, вы знали куда пришли, – каков народ, таков и продукт его. Есть сомнения – ознакомьтесь с танцами, застольной песней или кухней. Тем более, что все это вместе – команда.

Я сознательно почти не буду в дальнейшем касаться продукции крупных безликих корпораций. У них есть свои рекламные войска. Весь дальнейший текст – гимн МАЛОМУ производителю, тому кто не чужд риска в творческом эксперименте. Зачастую их вина стоят денег, но они, черт возьми, СТОЯТ денег. Это, в общем, плюс-минус та категория, что проходила в советские времена под вывеской «домашние вина». Стоит оговориться, – у человека современного словосочетание «домашнее вино» обычно вызывает скверный ассоциативный ряд и подрывает доверие к продукту. Ибо домашнее вино – напиток, сделанный непрофессионалом, со всеми возможными надругательствами над технологическим процессом и, в конечном счете, над организмом потребителя. В Грузии история иная. Тут домашнее вино – чаще всего вино камерное. Малотиражная политика означает здесь не бизнес на конной тяге, а лишь то, что небольшое хозяйство готово на творческий эксперимент в скромных объемах. И не более. Подробный разговор об этом впереди.

И, да, – поклонники чего покрепче тут тоже будут при своих.

Побочный продукт грузинского виноделия – чача – великое и ужасное вещество, способное одним запахом свалить крупное парнокопытное. Но об этом совсем уж после. На посошок.



Джентльмен с рогом на фотографии – фигурка из колхской культуры, найденная в Вани, в Западной Грузии. Назовем его тамадой, благо документов не прилагается. Его моложавый вид обманчив, – деду, если не соврать, 2800 лет. Вглядитесь в этот

облик, и станет ясно: за 28 веков тут если что и изменилось, то уж точно не потребитель. Считать это стабильностью или застоем пусть каждый решит сам.

Глава 2. Цинандали, Напареули, Мукузани и другие европейские ценности

В споре о том, считать ли современную Грузию Европой, я не вижу особенного смысла, – все зависит от того, где именно вы находитесь: если на тротуаре – вполне Запад, если на проезжей части – боюсь, что Мозамбик. Да и в Европе, напомню, далеко не все следует сегодня старорежимным образцам, – свернешь где-нибудь в тихом Провансе с магистральной улицы на боковую, а там вдруг полное Марокко. Без прелюдий. Опасение любой культуры по тем или иным причинам утратить национальную идентичность в общем понятно, но вот какой исторический нонсенс, – воистину народными почти всегда становятся те проекты, которые демонстрируют явное отступление от исходной национальной матрицы, или, как минимум, следуют ей не в полной мере. Иной раз привнесенные вещи так вплетаются в культурный код, что начинают в нем доминировать. Представьте себе, скажем, Бразилию без футбола, а если не очень выходит, переключимся на то, что сегодня евреи – лучшие воины, а немцы – прекрасные коммерсанты. Что до Грузии, давайте рискнем вычесть из ТРАДИЦИОННОЙ грузинской кухни помидоры, кукурузу, перец, специи, картофель и вернем все мексиканцам. Я не пророк, но как минимум голодные бунты на Западе страны гарантирую. Для колеблющихся есть предложение и вовсе подрывного характера: отберите у всех табачные изделия, отправьте по тому же адресу – и вы кратчайшим путем спровоцируете переворот. Но ведь кто-то первым надругался над национальной кухней и сделал сацебели. И мчади. И гоми. И далее по списку. Но если с кулинарией все случилось как-то на полуспущенных (история имен реформаторов не сберегла, да и к датам отнеслась пренебрежительно), то в случае с виноделием есть конкретика. Практически по всем фронтам.

Возникновение новой породы вин – прямое следствие интереса местных элит к западной культуре. Условный отсчет, вероятно, следует вести от князя Александра Чавчавадзе, впервые привезшего в Грузию рояль, карету и бильярд, – ему, кроме всего прочего, высший свет обязан долгой модой на европейское платье, но главное – в приобретенном им поместье Цинандали, позже ставшем родовым, и состоялось знаменитое вино. Напиток

оказался гармоничным и, что называется, удивительно легким на поворотах, то есть сотрудничал практически с любой кухней. К тому же времени относится первая официальная перепись сортов грузинского винограда (1876), осуществленная князем Леваном Джорджадзе.

Не то чтобы грузинскому виноделию требовались на тот момент какие-то косметические процедуры, просто на общем фоне вестернизации региона, они уместно и естественно ложились на общий вектор. Из всех национальных традиций эта до того момента была одной из самых закупоренных. Другой выдающийся продукт новой эры – Мукузани – вино сложного и многослойного звучания, но при этом монолитное как симфонический оркестр. К перспективе стать юбилейным, семидесятимиллионным потребителем, написавшем о нем с придыханием, я отношусь равнодушно. Скажу лишь, что трехлетнее, как того требует технология, пребывание Саперави в дубовой бочке ему очень к лицу. Настолько к лицу, что вино триумфально пережило несколько общественных формаций, мировых войн, переделов страны и собственности и здравствует по сей день. Стоит сделать ремарку, что современные стандарты допускают лишь годичное пребывание напитка в ёмкости, однако и сегодня есть хозяйства, исповедующие стиль, близкий к исходной версии. Вообще, все что было создано в тот период, оказалось крайне жизнеспособным и долгоиграющим, ибо проверено – устойчиво все, что сделано с удовольствием. Напареули и Гурджаани оказались более камерными проектами, впрочем, столь же успешными и долговечными. Строго говоря, красное марочное Напареули (1890, из 100% Саперави, три месяца в дубе) на совести бордосского винодела Моссано, сделавшего успешный проект на выезде и в дальнейшем завезшего в Грузию несколько сортов французского винограда, а белое (1983, 100% Ркацители) появилось почти сто лет спустя, в позднем СССР, успешно наследуя авторитет предшественника.

Факт остается фактом – вина, прославившие Грузию на все последующее столетие, по формуле своей не являлись строго грузинскими. Собственно, произошло тогда всего две вещи: традиционные сорта ознакомились с дубовой бочкой и с фильтрацией, но гребнеотделение все же вариировалось. Впрочем, я осторожно приплюсовал бы сюда и то, что Цинандали стало первым официальным купажом в стране – но с некоторыми оговорками, благо точный возраст рачинских купажей определять не возьмусь. Кроме того, это вина с классовым привкусом. Никогда до того виноделие не редактировалось аристократией, оно всегда было стопроцентно крестьянской прерогативой, и этот

опыт можно считать своеобразным «хождением в народ», правда не с просветительской миссией. Из всех созидательных процессов, в которые на тот момент была вовлечена местная элита, этот кажется если не самым важным, то уж точно самым увлекательным. Это была вовсе не работа на личный бутерброд, не реформа, не передел собственности и не отжим бизнеса. Виноделам здесь отродясь ничего не угрожало, кроме, разве что, неурожая и переутомления, а попытки стандартизации производства вышеуказанных вин не имели целью в конце концов выработать единые правила и взять под контроль отрасль как таковую. По крайней мере, тогда. Они решали иную задачу – презентации продукта за рубежом.

Итак, самое важное: конец XIX века – это премьера грузинских вин в Европе, мало того – премьера успешная. Брюссельская выставка (1888) принесла её дебютанту, князю Джорджадзе, медаль, но главное, – возможность померяться статью с авторитетными производителями обернулась искренним любопытством к продукту извне. Вина запомнили благодаря специфическим вкусовым особенностям местных сортов, которые привнесенная технология позволила сохранить без потери национального характера. Кроме того, Европа конца XIX века сплошь и рядом состояла из колониальных держав, – вот уж где были рады любой экзотике. Грузия, точнее, та её часть, что упоминалось, входила тогда в состав Российской Империи, на территории которой виноделие и потребление вина смотрелись локальной забавой. И все же, при всей маргинальности, эти напитки работали на общий имидж державы, потому что к тому времени титулованные вина уже засчитывались как ингредиент высокой культуры и опознавательный знак принадлежности к семье цивилизованных народов. Они стали одним из пунктов интеграции в прогрессивный мир.

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО
ЦИНАНДАЛИ
БЕЛОЕ
ЕМК.0,7 л
КРЕП. 10,5-12°
ГОСТ 5590-70
г. МОСКВА
МПП ГССР
САМТРЕСТ

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО
МУКУЗАНИ
КРАСНОЕ
КРЕП. 10,5-12,5°
ГОСТ 5591-70
ЕМК. 0,7л
САМТРЕСТ
г. МОСКВА

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО
НАПАРЕУЛИ
КРАСНОЕ
ГОСТ 7208-84
САМТРЕСТ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
„ТБИЛВИНО"

ГРУЗИНСКОЕ
ВИНО
НАПАРЕУЛИ
БЕЛОЕ
ЕМК. 0,7 л
КРЕП. 10-12°
МПП ГССР
ГОСТ 7208-70
г. МОСКВА
САМТРЕСТ

Глава 3. Хванчкара, Киндзмараули, Алазанская Долина – три лица советской империи

О дореволюционном предке Хванчкары даже посвященные часто имеют самое смутное представление, а он, оказывается, есть. Этикетка 1907 года не оставляет никаких сомнений. Не сказать, чтобы большевизм вообще был богат на собственные, взрощенные с нуля идеи: инструкция от Маркса, революция – пожалуй, по французским лекалам, новая военная форма – от бурятской конницы. Из креатива вспоминается только аккуратно присвоенная махновская тачанка, ну и серп с молотом – но уж эти, да, не подвели. Культурный прорыв двадцатых как-то обошел вино стороной – мало ли какой медвежий угол в наскоро перекроенной империи культивировал эту буржуйскую забаву. Классово близкое грузинское крестьянство? В размерах бедствия этим ничтожным поголовьем можно было и пренебречь. Гегемоны вино не жаловали, чай не в тухлых салонах серебряного века. Вином Гражданскую не запивают, на то есть спирт и самогон.

Советская власть случилась в Грузии в двадцать первом, а значит Хванчкара ушла с радаров примерно на пару пятилеток. По-совести говоря, что это было сначала за вино понятно очень приблизительно. Ни о сладости, ни о градусе, ни о процентном соотношении вин в купаже этикетка в то время не оповещала. По умолчанию примем, что это, как и сейчас, купаж из Александроули и Муджуретули из Рачи и разойдемся по-хорошему. Официальная советская родословная Хванчкары отсчитывается от 1932 года, и в этом просматривается вполне определенный расчет. В начале тридцатых культ личности набирал обороты, а поскольку к вину личность генетически тяготела, было самое время приватизировать старорежимный проект. Правда, его всё же малость отредактировали, добавив 3 процента дефицитного Усахелоури, – хванчкарское кипиановское вино позиционировалось едва ли не как княжеская забава, а прямая цитата из рациона классовых врагов вождя бы вряд ли порадовала. Следовало действовать поизящнее. Но уж как присоседиться к чужому при новой власти понимали неплохо.

Уж не знаю, где в первый раз прозвучало, что Хванчкара – сталинский фаворит. Даже личные поставщики вождя, братья-виноделы Немсцверидзе, никак не комментировали его

субъективные привязанности. По всем отзывам собутыльников единственным стабильным предпочтением правителя было самостоятельно смешивать несколько вин прямо за столом. Надо отметить, это был едва ли не самый безобидный из его экспериментов, – вождю случалось перемешивать и перемалывать целые народы. А вот теперь давайте соберем кубики: купажи в Грузии – региональный эпизод (ярким исключением тогда было разве что Цинандали), но это одна из любимых забав диктатора, на дворе свирепствует культ. И вот что выходит в сухом, а точнее, полусладком остатке: не Сталин декларировал свое пристрастие к этому напитку. Очевидно другое, – этот проект был реанимирован и приподнесен как вино, сделанное ПОД вождя. Я совершенно не исключаю, что вино Сталину нравилось, – нюх на выдающиеся вещи у него, бесспорно, был, – просто хочу здесь правильно проакцентировать соотношение причины и следствия. Итоги так или иначе известны: большевики реставрировали вино, Сталин – империю. После смерти отца народов, Усахелоури из купажа по-тихому изъяли, и немудрено: даже сегодня общий урожай этого винограда по стране всего-то в районе 3 тонн (!), разменять такой ресурс по капле в напиток, где его особо и не почувствуешь – редкая по глупости блажь.

Киндзмараули (1942!) по всем характеристикам задумывалось как рачинское вино, – Кахетия до того понятия не имела о полусладких. Но оно было дитя военного времени, а детям войны самое место в эвакуации. Наверное, редкое вино в мире появлялось с такой идеологической нагрузкой, и стоит вспомнить, в каких исторических декорациях все произошло, ибо это здорово очищает восприятие.

Если кто забыл, – немцы в сорок втором небезуспешно занимали Кавказ. Операция «Эйдельвейс» была в разгаре, до искомой бакинской нефти оставалось не так уж далеко, а уж до рачинских виноградников – всего ничего. А тут Киндзмараули. Не так чтоб совсем уж под боком у неприятеля, но всё же. Какой тут посыл? Да очень просто: страна, которая, глядя в лицо врагу, выпускает одно из лучших своих вин, не может проиграть войну по определению. Так не бывает. Этот напиток – транспарант, такое дело будет почище любого манифеста. Дух народа, не допускающего и мысли о поражении, вино иллюстрировало предельно точно.

Алазанская Долина (1977) – последняя сводка о текущем состоянии СССР, и, как и две предыдущие, абсолютно честная. Страна к семидесятым уже научилась производить суррогат благополучия, незатейливый, но на безрыбье вполне себе пригодный. Такими они и были – красное и белое, два купажа, –

пляжный десерт, вино для курортного флирта. Красный напиток был сконструирован из трех сортов: Саперави, Оджалеши и Александроули, белый – из двух, Ркацители и Тетра.

Что характерно, все перечисленные вина – полусладкие. В этом, честное слово, тоже видится почти сакральный смысл, – бессознательный позыв подсластить жизнь до приемлемого уровня волочился за советским человеком, покуда тот мог хоть как-то влиять на судьбу. И, немного представляя себе ту страну на любом её историческом срезе, осудить его за это – последнее дело.

Лучшее Киндзмараули из всего, что мне приходилось пробовать.

Яркое, сочное, фруктовое и живое, танинное, без всякого намека на приторную сладость. И с фантастическим балансом.

MTEVANI

Киндзмараули (Саперави 2012)
Кахетия, Киндзмараули, Греми
Полусладкое
Органик
Цвет: насыщенный, рубиново-пурпурный.

Аромат: первый тон – пьяная вишня, дальше сочные свежие ягоды, перец, пряности, ваниль, со временем – ревень, спелые зерна граната, ноты чернослива, мягкий свежий домашний сыр.

Во вкусе – пряная вишневая сладость, сбалансированная гранатной кислинкой, приятные танины, легкая косточково-шоколадная горчинка в послевкусии.

GEORGIAN TERROIR WINE

ARTEVANI

И если уж зашёл разговор про полусладкие, то мимо этого «безымянного» вина пройти невозможно. Поясню относительно названия: по легенде этот сорт настолько прекрасен, что для него даже имени не нашлось, – весь человеческий лексикон тут пробуксовывал. Так в итоге и оставили – «Усахелоури», сиречь безымянный.

V&D Usakhelouri Winery

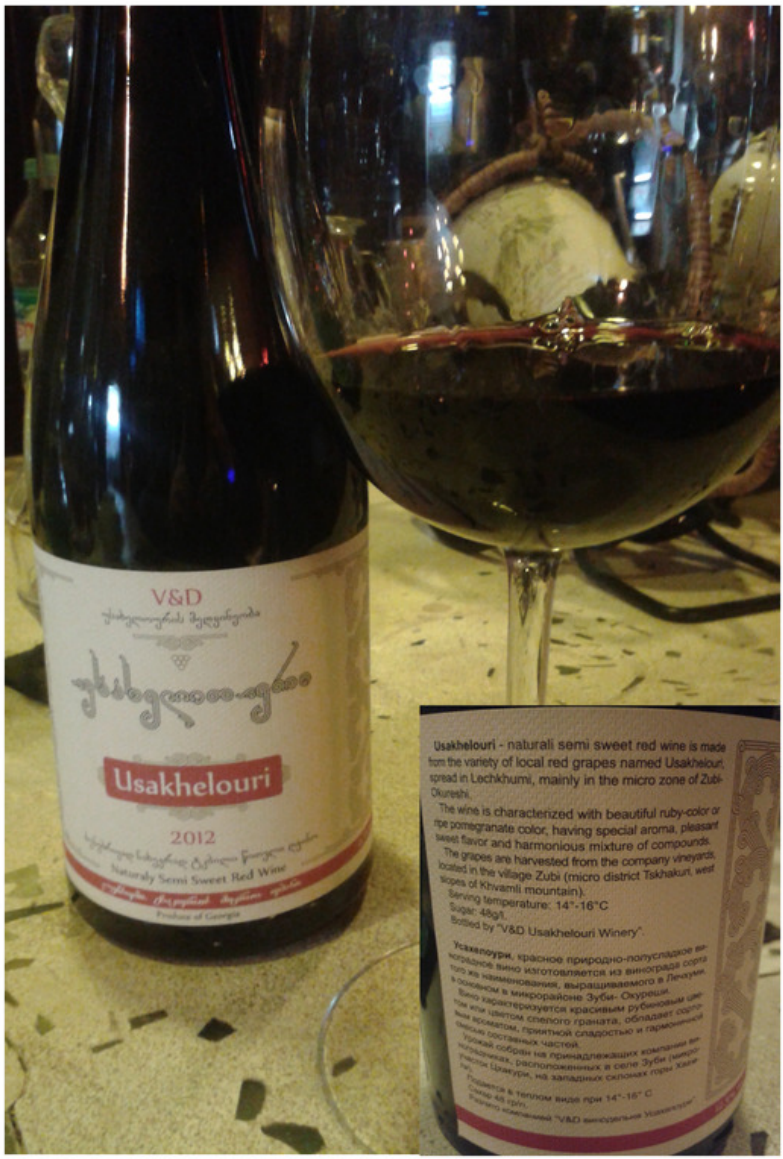
Усахелоури 2012
Лечхуми, Зуби-Окуреши (Цхакури)

Цвет – насыщенный темно-рубиновый.

В аромате – спелая черешня с перцем, травяной лекарственный тон, лакрица, со временем – дикая груша.

Танины, сладкая черешня с травяным чаем, приятная горчинка. Отлично сбалансированное вино с продолжительной подсушенной вишней в послевкусии.

Бархатное и благородное. Восточный ковер, шелк, пряности, нежное и обволакивающее. Южный летний ветер на коже. Чувственное удовольствие теплого вечера.


V&D
Usakhelouri
2012
Naturally Semi Sweet Red Wine
Product of Georgia
Usakhelouri - naturali semi sweet red wine is made from the variety of local red grapes named Usakhelouri, spread in Lechkhumi, mainly in the micro zone of Zubi-Okureshi.
The wine is characterized with beautiful ruby-color or ripe pomegranate color, having special aroma, pleasant sweet flavor and harmonious mixture of compounds.
The grapes are harvested from the company vineyards, located in the village Zubi (micro district Tskhakuri, west slopes of Khvamli mountain).
Serving temperature: 14°-16°C
Sugar: 48g/l.
Bottled by "V&D Usakhelouri Winery".
Усахелоури, красное природно-полусладкое виноградное вино изготовляется из винограда сорта того же наименования, выращиваемого в Лечхуми, в основном в микрорайоне Зуби- Окуреши.
Вино характеризуется красивым рубиновым цветом или цветом спелого граната, обладает сортовым ароматом, приятной сладостью и гармоничной смесью составных частей.
Урожай собран на принадлежащих компании виноградниках, расположенных в селе Зуби (микрорайон Цхакури, на западных склонах горы Хвамли).
Подается в теплом виде при 14°-16° С
Сахар 48 грн/л
Разлито компанией "V&D винодельня Усахелури"

ALEKSANDREULI WINERY

Хванчкара 2013

Рача

Красное полусладкое

11,5%

Красивое, темно-рубиновое, блестящее.

Свежая малина с сахаром, ваниль, барбарис, немного вишни, творожные сырки, сладкие пряности, карамель и перец.

Во вкусе сочное, бархатное, с вишневыми косточками. Прекрасный баланс, кислотность и танины компенсируют сладость – все как должно быть в правильном полусладком.

Послевкусие долгое, пряно-ягодное.

Согревающее, обволакивающее, радующее вино. Как глинтвейн в красивой кружке, в маленьком доме с камином, тихим снегом за окном и ожиданием чуда. И медленно растекающиеся тепло и нежность.

AHVANCHKARA
GEORGIAN
2013

Глава 4. Монастырские вина Грузии: все не так уж просто

В сфере мирской, или, если угодно, межчеловеческой любая религия регулирует три аспекта: иерархический, этический и санитарно-гигиенический. Питание и потребление жидкостей – частный случай последнего. Желание подлатать и заполировать себя снаружи у нас, увы, преобладает, но, как хотите, внутреннюю гигиену тела тоже покуда не отменили. И коль скоро сознание все же квартирует по этому адресу, туловище приговорено следовать некоторым предписаниям. Чем и как захламлять жилплощадь духа, каждый решает для себя сам, но рискну отнести пункт «алкоголь» к этому разделу, ибо предсказуемо числю его по разряду жидкостей. Впрочем, речь в дальнейшем пойдет не о ритме потребления и воздержания (благо это подробно регламентируют более авторитетные источники), а собственно о продукте.

В Грузии развилка между монастырскими и светскими винами пролегает сегодня не в идеологической, а в технологической плоскости. Первые гарантировано аутентичны, и вот почему. Как уже упоминалось, традиционные грузинские вина – поголовно нефильтрованные. В европейской технологии фильтрация есть по сути косметическая процедура и прогиб в сторону потребителя, трактующего мутноватый цвет и осадок как критерии невысокого качества. Но фильтровать напиток, перебродивший в глиняном чане, в компании с кожурой, гребнями и косточками, вязкий и танинный – это, братцы, кастрация. Слава богу, грузины – гуманный народ. А монахи – уж тем более.

Надпись «монастырские вина» оповещает здесь и сейчас еще о двух вещах – снижении налоговой нагрузки на производителя и, что важнее, контроле продукта с нулевой отметки, читай: выращивание винограда идет строго СВОИМИ силами. На СВОЕЙ земле. Без привлечения иного сырья. По крайней мере, это декларируется. Вина Алавердского монастыря – случай особый. Ко всему, что сказано выше, добавлю тысячелетнюю (с 1011 года!) историю и малотиражное производство, – бутыли пронумерованы, старше четырех лет вин практически нет, все выстригают под корень. Ркацители здесь непревзойденное – охристое, даже чуть в красноту, с коротким, но взрывным послевкусием, округлое и грузное как арба. Два других белых сорта – Киси и Хихви – ему под стать: тяжелые, пряные, с земляными тонами, в послевкусии –

чернослив, сухофрукты, смола. Даже самые яркие, парфюмерные белые Нового Света рядом с ними – что секс по телефону против жесткого порно. (Каким внутренним взором парочке сетевых остолопов привиделось в этой фразе оскорбление их религиозных чувств – ума не приложу. Я уж даже не стану говорить, что пошутил. Это либо ясно, либо уже поздно. Пусть будет так, что я ни разу в жизни не был так серьезен, как в ту минуту, когда это писал. Пусть. Не станем, простите, меряться юмором. Он – как лысина: либо есть, либо я вас поздравляю. Напомню только, что выше речь шла сугубо о продукте безо всякой религиозной подоплеки, да еще пожалуй скажу, что иногда глупость есть встроенная свыше контрацепция от тяжести мирского бытия.) Можно лишь всерьез посетовать на небольшие тиражи перечисленных вин, но что поделаешь, – Грузия вообще не очень крупная страна, и уж к этой части собственных традиций здесь относятся трепетно. Стоит также помнить, что это к тому же последний, чудом выживший отголосок позднеантичного мира; технология, которую мир западный так практически и не редактировал.

GEORGIAN METHOD
Alaverdi Monastery Cellar
SINCE 1011
KHIKHVI

Глава 5. Эко Глонти/ Lagvinari

Счастье – это побочный эффект осознанной деятельности.

Уильям Берроуз

Не так уж часто я попадаю под тотальное обаяние собеседника. Всей душой хотел бы развить подобную тенденцию, но глуп человек, полагающий, что достоин исключительно десерта, а потому пока что довольствуюсь эпизодами. Но уж тут срослось так срослось. Эко Глонти – винодел, и это, братцы, не профессия, а состояние. В том-то все и дело. Человека, который следует за собственной душой, видно отовсюду. И еще – если охота повидать старую, добрую, всего хлебнувшую грузинскую интеллигенцию, то вам бегом сюда. Реконструкция среды, что формировала таких людей сейчас невозможна, да пожалуй что и не нужна (ибо появлялись они не благодаря, а вопреки), так что давайте уж беречь тех, кто есть. Если у Сталина в аду есть отгулы или выходные, то вероятно потому, что эта порода всё же тогда выжила.

Все это написано ровно по одной причине – объективно и отстраненно говорить о винах Lagvinari я отказываюсь, а молчать невмоготу. Я люблю людей, на которых природа не экономила, да и напитки такие приветствую – томные, с щедрой вкусовой палитрой, но сложные, а уж когда все это в комбинации – за уши не оттянешь. Вина эти, ясное дело, нарасхват и имеют серьезный международный резонанс. Причина даже не в том, что среди регулярных покупателей Lagvinari есть рестораны с мишленовскими звездами, – это как раз следствие. Выверенность и объем, редкое стилистическое единство всей линейки Эко Глонти, за которым просматривается перфекционизм автора, его сложное мировоззрение, – вот что подкупает, такое просто не может не прозвучать. Это авторитет, созданный без исторической поддержки, – зачетка советского периода сейчас почти уже не работает, и поделом. Имидж виноделия СССР за рубежом стремился к нулю, – западный мир, как мог, держался подальше от всего, что мы производим, и, надо признать, имел к тому кое-какие основания, а успех на внутреннем рынке определялся в основном отсутствием внятной альтернативы. Справедливости ради, советская Грузия породила по крайней мере два уникальных проекта, за которые

можно списать все сопутствовавшие им проходные напитки. Я о Кидзмараули и Хванчкаре. И хотя история Хванчкары начиналась еще раньше, в дореволюционную эпоху, именно в ранге советского вина она обрела статус всесоюзного атрибута красивой жизни и была замечена за пределами границ. Так уж случилось, что за созданием этих напитков стоит больше идеологии, чем философии, но так или иначе это выдающиеся вина, спорить тут бессмысленно. И всё-таки. Остальные напитки в лучших своих образцах (Напареули, Цинандали, Мукузани) прямо наследовали дореволюционнным, а в худших потакали невзыскательному потребителю. Когда империя треснула по швам, сама жизнь потребовала пересмотреть все действовавшие схемы, а главное, дать им установку на эволюцию. Дошла, хотя и не сразу, очередь и до виноделия – гражданская война и этнические конфликты всё же не лучший антураж для этой отрасли. Но блажен тот, кто дождался и поймал ситуацию на вдохе. Далее процессы пошли быстро: что там вина, – целую страну перетряхнули снизу доверху, стараясь модернизировать. Не поручусь за людей, а с винами как раз получилось, – это уже и вовсе иная раса, созданная, правда, на том же исходном материале. Вероятно, они типологически ближе к тем напиткам, что создавались в конце XIX века, в эпоху Александра Чавчавадзе, – проверить, ясное дело, нельзя, но частый отказ от промышленных масштабов и химических удобрений в угоду сложной органолептике, культ традиционных технологий, повышенное внимание к исходному продукту – это все оттуда, та же группа крови. Эти вина задиристые и жизнерадостные, – какими, чёрт возьми, им здесь еще быть?! В них нет ничего деликатного, но деликатно надо обращаться с чужой женой, а желудок просит праздника. Однако, праздник празднику рознь. Есть загул с мордобоем, а есть ужин в кругу единомышленников, с городскими романсами, что поют хором под гитару. Само собой, речь о втором, а то стал бы я тут сыпать метафорами. Как пример, Оцханури Сапере, обычно резвое и ретивое, здесь имеет почти симфоническую глубину и дополнительное измерение. Впрочем, там, где счастье, всегда есть дополнительное измерение. Счастье не бывает простым и глупым, – благополучие бывает, а счастье нет. Эко Глонти счастлив умышленно. Так просто необходимо для продукта. Обиженный на жизнь никогда не сделает таких вин, это уж поверьте. Морали не будет, но есть наблюдение: чтобы воздалось по делам, необязательно дожидаться загробной жизни. Можно и здесь, я видел.

LAGVINARI

У доктора Глонти всегда есть нужные слова и много волшебных капель для сердца…

LAGVINARI

1. Саперави 2011

Кахетия

Вино насыщенное, темно-вишневое, непрозрачное, блестящее.

Раскрывается постепенно. В аромате ягоды (черная смородина, ежевика, черешня, черноплодная рябина), перец, замша, шоколад.

Сочное и танинное.

Но спешить с ним не стоит.

В него можно влюбиться с первого взгляда, но для того, чтобы узнать его по-настоящему, нужно провести с ним вечер. И не один.

Аромат сухой земли после теплого дождя с тонами темной, спелой черешни, сыр, перец, древесные ноты, кожа. Черная смородина, она же во вкусе, сочные фрукты, черноплодная рябина. Горчинка – шоколадная, с оттенками дорогого табака. И долгое послевкусие – как приятные воспоминания.

2. Цицка 2013
Имеретия
Органик, квеври
Gold Medal WinExpo Georgia 2014

Цвет: насыщенный темный янтарь с красноватыми оттенками.

Аромат: Желтая спелая слива, мед, чай, перец, карамель со сливовым джемом, травы, летний лес, пряности.

Вкус: сбалансированный, полнотелый, танинный, с пряными нотами и фруктовым послевкусием

Удивительно ароматное, яркое и конфетное

Гармония теплого вечера.

3. Крахуна 2013
Имеретия
Органик, квеври

Насыщенное светлое золото.
Солнечный луг.
Белые цветы, прополис, осы в желтом сладком яблоке.
Булочки с медом и сливочным маслом.
Смола, пряности
Во вкусе горчинка, орехи, яблочное послевкусие.

4. Цоликоури 2013

Имеретия

Квеври

Печеное яблоко, перец, лекарственные травы, айва, дикая груша на земле.

Легкая горчинка во вкусе, хорошая кислотность.

Удивительно справляется со всей грузинской кухней.

eyards of the Caucasus~
Imereti
VINARI
tsolikouri
2013
GEORGIAN WINE
BY LAQVINARI

Глава 6. Как бы нонсенс

Дело вот какое, – едва ли не самые традиционные во всех смыслах вина Грузии создает иностранец. Впрочем, нет, – свой. Потому что семья, хорошее владение языком, а самое главное, исконное для этих мест занятие засчитываются в интеграцию. Одним словом, американец Джон Вурдеман, поселившись в Сигнахи, производит ГРУЗИНСКОЕ вино строго по ГРУЗИНСКОЙ технологии и только из ГРУЗИНСКИХ сортов винограда. Здравый смысл – не последнее достижение Запада – подсказывает, что европеец, продвигаясь на восток, прётся туда со своим самова… экспортирует привычные концепции и понятия, то есть все должно быть ровно наоборот, а вот на тебе. Можно перейти к философским категориям, рассуждая о том, что человек не всегда появляется на свет на своей родине; вспомнить Хемингуэя на Кубе, Пикассо или Генри Миллера в Париже, но у перечисленных знаменитостей уже есть свои биографы, а я не хотел бы сильно отклоняться от курса. Между тем, если слегка копнуть в специфику страны, случай этот скорее логичен.

Грузия не всегда была суверенна по форме, но всегда – по содержанию. Держава не один десяток раз шла под распил, ампутированные части входили в состав разных империй, но почти на любом, даже самом проблемном историческом этапе её ментальный срез выглядел самодостаточно. И если не брать в расчет совсем уж опустошительные периоды монгольского нашествия, визиты Тамерлана, шах-Аббаса или внезапную демократию девяностых, ничто особенно не искажало грузинскую самобытность, скорее питало и укомплектовывало её. Даже самых назойливых захватчиков здесь неторопливо расслабляли, растворяли и неизбежно огрузинивали. Абу даже поплатился за это головой. В прямом смысле.* И коль скоро агрессоров абсорбировали часто еще до того, как они успевали приволочь сюда орды своих бесноватых сородичей, то уж тех, кто прибыл с открытым забралом вписывали в ландшафт без лишних церемоний.

Вернемся к алкоголю. Вурдеман, помимо всего прочего, сразу сделал ставку на раритеты, – он был среди тех, кто первым реанимировал несколько местных сортов, которые давно существовали в полулатентной форме, либо как несмелые участники купажей, либо как фантомная часть еще советской послевоенной справочной литературы. Речь идет о красных Тавквери и Шавкапито, белом Киси. Честно сказать, выбирая между белыми и красными (если речь идет о винах), я конченый

социалист, но нефильтрованные белые – мой затяжной роман на стороне. Дойдет черед и до этой темы. Про название винного хозяйства скажу так: по легенде фазан способен расплакаться лишь над выдающимся вином, так что, если кто не в курсе, это слезы умиления.

*житель Тбилисского эмирата (736—1080 гг.) араб Абу проникся идеями христианства, за что и был обезглавлен соплеменниками.

PHEASANT'S TEARS WINERY

Чинури 2014
Картли
Dry Unfiltred
Amber Wine*
11,5%
Светлое золото.

В аромате желтая слива, подсолнух, подтаявшее сливочное масло со сливовым вареньем на квадратике песочного печенья, белые цветы, косточки абрикоса.

Мягкое и нежное во вкусе. Фруктовое – с легкой горчинкой и прекрасным долгим послевкусием травяного чая.

*янтарное вино, сухое нефильтрованное

PHEASANT'S TEARS
CHINURI
DRY UNFILTERED
AMBER WINE
KARTLI
2014
750 ml
Pheasant's Tears

Глава 7. Фьюжн или пора бы заесть

Киплинг был неправ. Запад и Восток все-таки встретились. Причем, что характерно, на Западе. Если мы говорим о культурном аспекте такого контакта, то он породил, на мой дилетантский взгляд, два бесспорно любопытных направления: музыкальное и гастрономическое. Не то чтобы мне совсем нечего было сказать о Битлз и Рави Шанкаре или о Шри Чинмоэ с Махавишну, но в этот раз останусь строго в рамках материального.

Я добросовестно просмотрел и прочитал изрядное количество невыносимо длинных отзывов о том, какое вино с каким продуктом следует сочетать. Отдавая должное множеству диковинных межконтинентальных комбинаций (типа чилийского шираза с острым тайским супом), замечу, что все тексты объединяют два пункта: плюс-минус похожий список типовых ошибок и …в конце концов единодушное утверждение о том, что если просто употребить любимое вино с любимым же блюдом (с оглядкой на пункт первый), то это точно лучше всех мучительных и многоходовых состыковок.

Одна оговорка. Давайте изначально исключим из диалога белую кость любой традиции – сложнейшие выдержанные напитки, тонкие и нежные как дорогой часовой механизм. Эти вина эгоцентричны и требуют тотального внимания. Время для знакомства с ними – до еды, а еще лучше вместо и в глубоком одиночестве. Найти в Грузии в свободной продаже вино старше семи-восьми лет – не такое простое дело, но когда это происходит, и образец добротный, ему, как и любому его иностранному сородичу, требуется расширенная автономия. Со стороны еды по очевидным причинам вне игры будут блюда с откровенным акцентом на чеснок (к примеру, хаши) и ореховые подливы – опасные соседи для любых вин, даже очень ярких и откровенно агрессивных. Наши рецепторы капитулируют перед этими продуктами, им в помощь крепкий алкоголь, а все впечатления от вина будут в такой компании беспросветно загублены. Это двойная сплошная, с которой не стоит безобразничать. Иное дело перец, специи и пахучие травы, – исключая случаи совсем уж клинической передозировки, они вполне органично сосуществуют с местными танинными напитками. Удивительно, но факт.

Словом, неотвратимо приближается тот момент, когда мне надо зайти на территорию, где правит моя действующая подруга детства Тинитин Мжаванадзе, а именно – сказать пару слов

о грузинской кухне, ибо пьют здесь, мягко говоря, не в ваккууме. Тут следует понимать вот какую вещь: застолье – это грузинская шахада. Здесь проверяются: сознание – на устойчивость, тазобедренная область – на усидчивость, брюшная диафрагма – на эластичность. И это еще базовый уровень, для тех, кто не рискнет петь и танцевать. Кроме шуток, – это очень и очень серьезная нагрузка на организм. А потому совсем не все равно какой силы и красоты напиток будет сопровождать все это буйство. В Грузии полно мест, претендующих на звание кулинарной столицы – справедливости ради, чуть ли не вся страна. Лично я проголосую за Самегрело, потому что люблю кухню-вырви глаз, той остроты, которую можно ввести в живого человека только под общим наркозом. Но вот сочетать её с приглушенными винами отказываюсь категорически. Местное Оджалеши – ласковое, его бы пить на голодный желудок или в аскетичной компании с рассольными сырами, что повизгивают на зубах. И не более. Что поделаешь, – оно явно проигрывает агрессивным блюдам. Я, как минимум, за равноправие еды и напитка, а в идеале – вино приоритетно. Поэтому, говоря не о гастрономическом приключении (которое вполне может быть экспериментальным), а о каждодневном рационе, я, помолясь, женил бы мегрельскую кухню с тяжелыми, стрессоустойчивыми кахетинскими образцами, и, да, – со сбалансированной нейтральной водой, лучше всего «Саирме». По возможности все так и происходит. Есть, однако, исключение, на которое натолкнулся случайно.

Виноград Оцханури Сапере – имеретинского происхождения. Эта западная часть страны примечательна многим, от изнурительных застолий до шедевров храмовой архитектуры, её знают как родину Маяковского и доброй половины советских воров в законе. Но вина… Скажем так, в первые две сотни достоинств этого края их раньше точно не включали.* Тем более удивительно, что напиток мне сразу и безоговорочно понравился.

В общем, место называется Терджола. Хотя это и похоже на имя какого-нибудь хевсурского воина**, находится оно в Имеретии. Там обнаружился завод «Хареба» – крупный, добротный производитель, знакомый мне уже несколько лет. Не то чтобы я имел сознательную цель посетить это предприятие, благо оно представлено и в Батуми, и в Кварельском тоннеле, и в Тбилиси. Но так вышло. На дегустации мне, среди прочего, гордо предъявили совсем уж местный сорт, и вино неожиданно впечатлило. Я поставил себе галочку и не прогадал. Другой экземпляр попался лишь год спустя, в не слишком туристической лавочке старого Тбилиси. Оцханури Сапере от независимого

производителя Amiran Vepkhvadze – вино задорное, эклектичное, шаловливое, оно удивительно напоминает (кто бы мог подумать?!) молодые аргентинские Мальбеки из Мендозы или Сальты. Потенция напитка такова, что он «пробивает» практически сквозь любую, в том числе острую, еду. При этом у него есть третье измерение, сложность. Это афиша, гротеск, но гротеск без кича. Если великому плакатному художнику Альфонсу Мухе вздумалось бы заняться вином, мне кажется, продукт был бы именно таким. Моя любимая версия Оцханури Сапере – у «Лагвинари». Я еще не раз распишусь в любви к этому хозяйству и его создателю, поэтому не станем выносить мои восторги в связи с напитком в отдельный пункт, ладно?

*Цицка и Цоликаури – самые распространенные белые вина Имеретии. Справедливости ради, в хороших руках они вполне тянут на шедевр, но общий имидж региона по сей день таков: вина здесь лучше пьют, нежели делают. Однако, имидж – дело наживное, и я твердо верю: годик-другой и имеретинские вина зазвучат в полный голос, благо все предпосылки в наличии.

**горская народность в северо-восточной части Грузии

Глава 8. Vita Vinea – экзамен на форсмажор

Этот материал был написан сразу после тбилисского наводнения, и вот что вспомнилось. Любую нацию формируют три вещи: большая победа, большая беда и большая победа над большой бедой. Вероятно, эволюции следовало бы изъять два последних пункта или свести их к минимуму, иначе встает вопрос о её качестве, а победами тогда завершались бы олимпиады и битвы за урожай. Но факт остается фактом: стресс часто приводит страну в то агрегатное состояние, когда население представляет собой команду. По моим наблюдениям, Кавказ, как и Латинская Америка, – места, где люди не слишком собраны в штатном режиме, но отменно функционируют в авральном. Это, само собой, касается не только политических потрясений, на которые так урожайны озвученные регионы, – когда самой природе приспичит отвести душу, люди здесь незамедлительно предъявляют ей свои лучшие качества. В этом есть страшная симметрия мироздания – во всех с виду райских уголках либо трясет, либо заливает, либо может сдуть. Ну и так, по мелочи: цунами, торнадо, лавины, град.

Грузия, разная как вселенная, потеряла счет таким явлениям – почти все сорта природных аномалий тут в прейскуранте, усвоенном на зубок и привычном как национальная кухня. К тому же два этнических конфликта, гражданская война и интервенция в последние четверть века как-то перехватили информационную повестку. Здесь как раз не всегда понятно как выбираться из кризиса или государственного переворота, но уж чем ответить природе на истерику, тут более или менее находят. Или организуют.

Виноделие – то ремесло, что принимает первый удар стихии. Откровенно провальных годов за последнее десятилетие, хвала небесам, не наблюдалось, но приоритеты все же есть. Общим правилом можно считать то, что здесь чуть более успешны нечетные года: 2005; 2007; 2009. 2011 – сложный, но уж тот, кто все же реализовался, может козырять с обеих рук. Впрочем, и тут все зависит еще и от конкретного производителя.

И я как раз о нем.

Семейное хозяйство Vita Vinea – сольный проект винодела компании Shuchmann Гиорги Дакишвили. При небольшой линейке, оптимальной для малых производств, здесь откровенно радует полное отсутствие «проходных», нейтральных вин. Я бы

мог ограничиться реверансом в сторону великолепного Киси, солнечного напитка с восьмидесятилетних лоз, и был бы прав. Киси вообще создан для квеври, – любит повторять Наташа Сорокина и говорит дело. Не скрою, мне часто бывает сложно понять, что подразумевал создатель Киси (а также и остального сущего), сотворив того или иного персонажа из моей биографии, но в этом случае я соглашусь безоговорочно. Однако, акцент мне в этот раз хотелось бы сделать на другой продукт.

Удивить Грузию авторским, заметным Саперави – задача не из простых. Сама фактура винограда такова, что провалить проект сложно, но придать ему индивидуальные черты, не прибегая к технологическим уловкам (читай: не переводя его в разряд Киндзмараули, Напареули или Мукузани) сложно в квадрате. Название винограда означает «краситель», и дело тут в мякоти, – не только кожура, но и сама ягода здесь имеют красноватый оттенок, то есть они совместно формируют цвет напитка. Саперави – противотанковый сорт, его не так-то легко укротить даже дубом, это вам не нежный, вальяжный Пинотаж. А уж создать запоминающийся Саперави в проблемный, неурожайный год – дело, кроме шуток, почти геройское. 2011 таким и был, но семье Дакишвили воистину удалось сотворить шедевр на минном поле. Напиток состоялся по всем параметрам, – дивное, безбрежное вино, спокойное и могучее как океан. Оно близко к выдержанным Каберне-Фран из Южной Америки, но без порочной нотки овощных тонов, что, случается, догоняют тебя в послевкусии. В прикупе у него – счастливая старость, ибо все сложное приобретает с возрастом благородство. Хотел бы я повстречаться с этим напитком года через три, а лучше каждый день, но тут уж как повезет.

Винодел в Грузии – почти сословие. Мало какая профессия предполагает такую связку труда, знаний и интуиции, которая есть чувство продукта с поправкой на привходящие обстоятельства. Любой перекос в этом Бермудском треугольнике даст на выходе плоский, невыразительный напиток, который можно, вероятно, спрятать за едой – промежуточный вариант для совести, но скверный для самоуважения. Это сословие максималистов, другие тут почти не приживаются, да и текст не о них. Не возьмусь прогнозировать, что будет визитной карточкой Vita Vinea в ближайшее время, но сделать выдающееся вино из максимально неудобного положения – лучшая характеристика производителя, его высший балл. Полутона можно дописать потом. Честно сказать, очень на это рассчитываю.

Ах, какое же у Дакишвили Киси с восьмидесятилетних лоз!

Безупречный ингредиент для солнечного настроения зимой. Серьезное, благородное и сложное вино.

Kisi
Amber Dry
Vita Vinea
2013
PRODUCT OF GEORGIA

VITA VINEA

1. Киси 2013 (квеври)

Кахетия

Блестящий янтарный цвет.

Аромат – спелая оранжевая мякоть кураги, перец, смола, пряности, анис, молочный шоколад.

Абрикос в травяном ликере.

Чабрец, полынь.

Горячий чай с видом на голубое небо.

Сухое, насыщенное, танинное. Хорошая кислостность, чайная горчинка во вкусе. Длительное послевкусие – теплое и травяное.

2. Ркацители 2012
Цинандали, Кахетия, old vineyards*
Amber dry
(Сухое, цвета янтаря)
12,5%
Квеври, нефильтрованное
Нежное, звонкое и чистое. Светлый цветочный мед и спелая

прозрачная мякоть абрикоса, липа и курага.

Ясное, солнечное утро, белые цветы, солнечные зайчики на скатерти и дурманящее золото свежего меда, стекающего по белой эмали.

Мягкие танины, деликатная травяная горчинка, продолжительная медово-пряная сладость.

*старые виноградники, подразумевается – «старая лоза».

3. Саперави 2013 от
Vita Vinea
Кахетия, Кондоли
Красное сухое
Квеври, нефильтрованное
13,5%

Темно-рубиновое с фиолетовыми отблесками, непрозрачное.

В аромате свежий сыр, ежевика, немного можжевельника, дальше ваниль, молочный шоколад, темные ягоды, домашний творог с джемом из черной смородины, чуть черного перца.

Ягодное и сочное, танины, шоколадная горчинка, длительное послевкусие.

Saperavi
Vita Vinea

Глава 9. С прекрасной родословной

Если не брать в расчет монастырские вина, то это, вероятно, из числа самых породистых. По-хорошему, перед нами один из немногих в сегодняшней Грузии производителей с опознаваемыми историческими корнями, – звучит, согласитесь, выразительно. За нейтральной англоязычной вывеской «Wine Man» и неприметной этикеткой в бордосском стиле скрыта одна из авторитетных винных династий страны – Джорджадзе.

В дальнейшем мне придется часто повторять порядковое числительное «первый». Я просто обречен на тавтологию самой историей этой семьи и откосить, простите, не получится. Судите сами: князь Леван Джорджадзе издает в 1876 году свою системную аналитическую работу – первый за всю историю страны каталог «Виноградарство, виноделие и усовершенствование вина», правда это подробный перечень сортов, а не производителей. Первой же, и весьма успешной попыткой вестернизации местных вин страна обязана в том числе князю Захарию Джорджадзе, сначала отправившемуся обучаться на винного технолога в Австрию, а затем победившему со своим авторским напитком на Брюссельской Сельскохозяйственной Выставке в 1888 году. Боюсь, что следующая цифра будет в минорном антураже: князь Александр Джорджадзе был первым виноделом, чье производство и имущество были присвоены советской властью. Она же сделала все, чтобы вино перестало восприниматься как промышленный продукт, читай как результат эксплуатации человека человеком. Безобидная архаика – это сколько угодно. Но где-то в бэкграунде. Пламенным ленинцам такое было не к лицу. Слишком уж этот напиток отдавал беспечностью и жизнелюбием. Не время, товарищ. Мода на грузинское вино вернулась лишь к началу тридцатых, с легкой… э, нет, – тяжелой руки отца народов сотоварищи.

Надо отдать должное нагулявшим жирок большевикам, – по крайней мере пили они честно. Без оглядки на классовую борьбу и не особенно скрывая мелкобуржуазный генезис любимого продукта. Вот поэтому я не склонен считать проблемой случившийся по объективным причинам разрыв в традиции. Да и разрывов было, строго говоря, два, ибо грех не держать за таковой горбачевский период с его геноцидом виноградной лозы и дальнейшим диктатом контрафакта. Последняя редакция грузинского вина интегрировалась уже в принципиально иной миропорядок. Оно выходило не на изолированный рынок закрытой сверхдержавы, а в открытое пространство с жестко

оговоренными стандартами и чудовищной конкуренцией. Это был воистину особый путь к особому же статусу. Надо было быть чуть-чуть вне игры, чтобы так произошло. К счастью, все сегодня говорит о том, что статус этот не будет кратковременным.

Одно мне было ясно с самого начала, когда я не написал еще ни строчки: для того, чтобы рассказывать о грузинских винах, нужна не справочная литература, а ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ПРОЗА. Южная, наваристая и жизнелюбивая, как у Бабеля или Катаева. И никак иначе. Как говорил Марк Твен, «о ярких делах следует говорить ярким языком.» Кроме того, здесь, как наверное нигде более, невозможно вычитàть этот напиток из быта и фольклора, это даже не фрагмент культурного кода, – это, прошу прощения, скрепа. Во Франции вино – несущий остов высокой кухни, в Новом Свете – успешный и молодой бизнес-проект, в Италии – любимый аттракцион. В Грузии вино и кухня демократичны и вообще деклассированы – это исторически базовый консенсус населения, его общеэстетическое соглашение. Аристократ и малоимущий тут пили и ели почти одно и то же, вопрос был лишь в количестве блюд и гостей, а также в сервировке. Я, разночинец, не слишком представляю себе как должны выглядеть здесь вина-аристократы, но если искать сложные, интеллигентные напитки, стоит обратить внимание на Джорджадзе.

Гордость Wine Man – Цинандали. Сейчас уже мало кто отвлекается на то, что стилистически это самое европейское из грузинских вин, – купаж (Ркацители и Мцване), дуб, фильтрация. Почти полтора столетия этот напиток пребывает в статусе самого потребляемого белого, а заодно и популярного делегата страны на внешнем рынке. Одновременно, это одно из самых застольных вин, ибо празднества тут – дело длинное и обстоятельное, нагружаться часов пятьдесят тяжелым нефильтрованным Ркацители не каждому под силу, а вот растянуть легкий изящный напиток на пару суток вполне подъемно. Хотя законодательство здесь иногда обязует вина иметь строгую привязку к исходной географии, для Цинандали, похоже, по умолчанию оставили люфт на локальный пересмотр границ. Как следствие, производится оно не только в одноименных родовых землях князя Александра Чавчавадзе – география та же, но все же шире изначальной. Иначе говоря, закон от 2010 года «О контролируемых регионах происхождения вин», предписывающий не отрывать проект от микрорегиона, в котором он исторически состоялся, позволил Цинандали некоторую экспансию.

Всерьез писать о том, что Мукузани – лучшее в стране

красное мне неловко, ибо таковым оно и было задумано. Не станете же вы в здравом уме рекламировать Пушкина или Шекспира: их гениальность – прямая директива мироздания. Не рискну делать глобальных, далеко идущих прогнозов и обобщений, но в последнее время Мукузани – не хит у виноделов, и, судя по тенденции, так какое-то время и будет. Возможно, это связано с длительным (по изначальной инструкции 3 года!) пребыванием вина в бочке, что в перерасчете на текущий коммерческий интерес может показаться нецелесообразным. И/или же дело в том, что апелласьон невелик, а проект, согласно закону, нетранспортабелен. Внятного комментария на данную тему я не получил ни у одного производителя, а потому давайте зачтем все вышесказанное как ненаучную гипотезу. Напиток этот получился у Wine Man запоминающимся, а про 2009 год могу сказать как на исповеди: это одно из самых ярких вин в линейке производителя. Впрочем, надеюсь, что нас еще удивят.

WINE MAN
ЦИНАНДАЛИ
2005
PRODUCT OF GEORGIA

Глава 10. Вино vs вода: брак по расчету

Я пишу этот заведомо провокативный текст по единственной причине – привлечь хоть сколько нибудь внимания к тому аспекту застолья, который исторически пущен на самотек. Дело касается сопутствующих напитков, – тех, что считаются эскортом к алкоголю. С учетом того, что тело внутри – главным образом жидкая среда, считать этот вопрос вторичным не вполне корректно, – следует, как минимум, прояснить для себя, чем мы её по факту запитываем.

В телепередаче, посвященной юбилею Фазиля Искандера, его жена поделилась одним из секретов долголетия писателя и его вечного оптимизма: «…он неприхотлив в еде, но крайне щепетилен в выборе напитков.» Как хотите, но эта формула – ключ не только к длинному пробегу, но, и в первую очередь, к качественному состоянию. Коль скоро мы на 70% состоим из жидкости, стоит заморочиться и произвести серьезную ревизию того, что циркулирует по нашим системам тела и, кстати, омывает мозг. Я на полном серьёзе считаю сладкие газировки и энергетические напитки ударом по генофонду страны, сопоставимым с курением, а то и с чем поразрушительнее. Подробный разбор химического состава этих веществ и последствий их употребления – дело отдельной литературы, здесь лишь замечу: если нет задачи чтобы тело мутировало и позыва беспричинно осквернить мозг, отвлекаться на них не стоит. Даже изредка. Разруха иногда приходит незаметно. Разруха организма и сознания – в том числе.

Минеральная вода – с некоторыми оговорками лучший партнер вина в застолье, да и просто в парном зачете, а оговорки сводятся в основном к вкусовой совместимости конкретных напитков. Это разногласия не концептуальные, а лишь стилистические, но есть нюанс: среди минеральных вод присутствует категория лечебных. К таковым относят природные источники, содержание минералов в которых составляет более 10 грамм на литр, либо с меньшей минерализацией, но при наличии определенных комбинаций биологически активных компонентов. Боржоми – как раз лечебная вода, не слишком подходящая ни к еде ни, тем более, к винам. Да и к каждодневному применению тоже. Если вы не являетесь счастливым обладателем болезней желудочно-кишечного тракта или других провинций пищеварительной системы, стоит снизить

интерес к напитку, а если являетесь – тогда к вину. Другое дело, когда вы собираетесь нейтрализовать вчерашнее похмелье. Тут эта вода бывает незаменима, но тогда все остальные фигуранты неуместны.

Рассказы о том, что можно без разбора женить напитки с общей географией – очень упрощенный и схематичный подход, хотя отчасти это и правда. Если мы пользуемся исключительно местной продукцией, то выбор относительно небогат. Есть всего две сравнительно нейтральные воды, которые гарантированно не будут отвлекать от вин: «Саирме» и «Ликани». «Набеглави» – компромиссный вариант: он резковат, но хорош там, где откровенно доминируют острые блюда. Это подушка безопасности между агрессивной кухней и выдержанными, великовозрастными напитками, если таковая встреча всё же состоялась.

Еще один не слишком обсуждаемый аспект – индивидуальные настройки тела. То есть, вино, даже самое выдающееся, принимается тем или иным потребителем лишь при обоюдном непротивлении сторон. Все внимание маркетологов заточено сегодня на подробнейший разбор нюансов предлагаемого продукта, и, в конце концов, ничего предосудительного в этом нет. Но господа! Тело-то разное. По многим параметрам. Даже просто химический состав слюны курильщика и некурящего, вегетарианца и мясоеда, йога и любителя фастфуда существенно различны. В зачет идет все: возраст, регион проживания, привычки, пол, раса, пищевые предпочтения, наследственные и приобретенные заболевания. Мы в нюансах разбираем вина, ищем там второй и третий нос, черт знает какие еще образы и совершенно не берем в расчет разность собственных потенциалов. Процесс общения человека с вином – two way road*, и совсем не всё равно, кто именно пытается осчастливить себя, приобретая продукт. Довериться мнению авторитетных лиц – прекрасное решение, но давайте не путать опыт с физиологией: среди дегустаторов и сомелье есть люди с действительно тончайшими настройками, а есть просто персонажи с гипертрофированным обонянием и обостренными вкусовыми ощущениями – другими словами, с выгодной профессиональной деформацией. При наличии определенных навыков и эрудиции последние вполне могут быть убедительными, тем более что они искренне опираются на собственные ощущения, благо альтернативным телом не обеспечены. Я не оговорился и уточню: на вино в идеале реагирует именно тело целиком, а не только нос и вкусовые рецепторы. Это набор четко выраженных физических ощущений, от макушки до стоп. Вино – состояние, которое стоит

пережить в компании со всем организмом. Скажу по секрету, – лучшей компании нам вообще не найти. Но поправки на личные показатели, к сожалению, избежать нельзя. Согласно нашему изначальному устройству, каждое из пяти чувств закоммутировано на один из плотных внутренних органов и соответствует одному из пяти вкусов: кислому (печень, зрение); горькому (сердце, осязание); сладкому (селезенка, вкус); острому (легкие, обоняние) и соленому (почки, слух). Если мы говорим о гармоничном теле, то а) система должна откликаться на внешние раздражители целиком; б) ни один из органов не должен быть перенагружен или наоборот, отстранен от восприятия. То и другое в конечном счете провоцирует полное или частичное выведение органа из работы: ему либо грозит преждевременный износ, либо он начинает атрофироваться от бездействия. Обнаружить сегодня человека, чьи пять органов чувств находятся в балансе – задача почти неразрешимая, однако правильный подбор напитков, потребляемых регулярно – как раз и есть одна из дисциплин, структурирующих тело и шаг за шагом приводящих его в гармоничное состояние. А там и до нирваны рукой подать.

*дорога с двухсторонним движением

SAIRME
1893
STILL

NABEGHLAVI

LIKANI

БОРЖОМ
ЛУЧШАЯ
СТОЛОВАЯ
ЛЕЧЕБНАЯ
РАДИО-
АКТИВНАЯ
ВОДА
ТИФЛИС-ГЛАВКУРУПР ГРУЗИИ

Глава 11. Manaveli: квеври, дуб и гендерный фактор

Как хотите, но вина тоже делятся по половому признаку. Я настаиваю. Только не надо упрощать, типа, красные – мальчики, белые – все остальные. Пино Нуар, например, – дама, а вот Шираз – тот да, самец, тестостерон так и брызжет. Совиньон Блан – барышня, хотя и мужеподобная, – говорю же, что ситуация не линейна. Есть в списке мужчины со слабовыраженным гендером, – скажем, Пинотаж. Даже цветочно-парфюмерные новосветские Мальбеки – мужского пола, хотя и с некоторыми оговорками. Ну, вы поняли. Белые вина и вправду по большей части женщины, но только не Ркацители из квеври. Этот, мало что мужик, еще из касты воинов. Ну, или разбойников, это уж как вам повезет, – граница, как водится, условная. Вино нахрапистое, но в лучших образцах бывает округлым и алкоголь не выпирает. Оно эволюционирует интересно, скорее по закону красных вин, где с возрастом резкие ноты уже не звучат, переплавляясь в более сложные и интеллигентные конструкции. Мне посчастливилось распить Ркацители полувековой давности, 61-го года, его бутилировали ко дню полета Гагарина. Что тут скажешь? Алкоголь там только подразумевается, зато бэкграунд сложнейший, его и с едой-то женить грех. Пей и не отвлекайся. Можно с хорошо подобранной подругой, но лучше вообще в тишине и глубоком одиночестве. И нечего тут.

«Манавели» – совсем юный производитель, но, как выяснилось, матерый не по годам. Здесь перед нами редкий случай, когда виноделы сразу, без разведки зашли с козырей, – дебютная линейка Ркацители-2014 тут роскошная, – три вина, одно другого ярче. Три ипостаси Ркацители, выполненные в традиционной манере – явление почти религиозное, что по форме, что по содержанию. Во всех случаях перед нами зрелый, состоявшийся продукт, и единственное, чего не достает этим винам – общественный резонанс, но это, поверьте, ненадолго. Слишком уж оригинальна сама ниша подобных напитков, ярких и малопочтительных. В Европе для этой этнической причуды даже ввели специальный термин – «orange wine», акцентируя, что с породой белых вин подобный продукт роднит лишь исходное сырье. Это вино – агрессор, но агрессор с интеллектом. Оно не атакует тебя, как полагается молодому напитку, а, согласно китайской военной стратегии, тихо и уверенно занимает весь предоставленный ему объем.

История создания хозяйства нетипична: семья Чихладзе – репатрианты. Они переехали на родину предков из Сочи, в самом начале нулевых – в сложный период, когда скорее уезжали. Экономика хромала на обе ноги, перебои со светом и водой, ни дорог, ни толком коммуникаций, да и по периметру постреливали. Встраиваться в плохо организованный быт, будучи взрослыми, состоявшимися людьми – задача не из приятных. Но человек не приколочен к месту и должен следовать за призванием, а у семьи была мечта – создать на исторической родине винное хозяйство и построить храм, а мечта и здравый смысл вообще сочетаются плохо. Здесь чем дальше от логики, тем лучше. И еще мечта легко меняет полюса, – как бы там ни было, эта страна, со всеми её вывихами, была светлым горизонтом для всех них, а раз так, – неважно в каком состоянии пространство, мечта всегда реализуется по кратчайшей траектории. Такой разворот биографии сам по себе не редкость, но настоящие дивиденды приносит он лишь тогда, когда уезжают не от чего-то, а к чему-то. И тогда на тебя начинает работать все, от климата до случайных обстоятельств. Потому что наше дело правое. Кстати, и церковь уже построена, да, собственно, и место твое рабочее – тоже храм, раз занят делом, естественным для тебя как кровообращение. Квеври давно стал полноценным членом семьи, – призналась хозяйка винокурни, Тина. Что ж, надеюсь жилплощадь позволяет.

Первое из озвученных вин самое щадящее – 2,5 месяца брожения в квеври с мезгой, которую депортировали за месяц до разлива. Хочу чтобы вы поняли, – этот напиток уберегся от моих восторженных рецензий лишь по одной причине, – я быстро, почти без паузы, попробовал два следующих. Биография второго вина (reserve qvevri) – полгода в квеври на мезге (чаче) плюс 2,5 месяца в дубовых бочках вплоть до бутилирования. Скажу кратко: если ищете учебное пособие по Ркацители, то, по-моему, вот. Третье вино (premium qvevri) – версия долгоиграющая, квартировавшая в квеври на чаче до победного конца. При всём уважении к первому и третьему, о среднем выскажусь подробнее.

Есть у меня подозрение, что легенда о месте жительства Диогена – чистой воды очковтирательство. Где это вы видели бочки в Древней Греции? Эллины имели здравую привычку зарисовывать свой быт достаточно подробно, керамика и барельефы нам в помощь. Какие там бочки, я вас умоляю. Предъявите хоть одну. Секретный ресурс? Чёрта с два, – Диоген жил в квеври. Ну ладно, ладно – в амфоре, которая по факту вполне себе квеври, только с ручками. Кидайте в меня каменьями,

но это так. Судя по долетающим сводкам, бочка – дитя позднеримского мира, или раннего средневековья, что суть одно и то же, она пришла из кельтской традиции. Чего у римлян было не отнять, так это живого интереса к сопредельным культурам. Я не болельщик агрессивного дуба, он вечно тянет одеяло на себя и упрощает общее звучание напитка. Доской вообще можно легко убить деликатный сорт. Готов простить долгую бочку в сложном, но гармоничном Мукузани, – Саперави вообще стрессоустойчивый виноград, его попробуй нейтрализуй. Но когда дуб наследует квеври, а на кону белое вино – это, без дураков, сложный маневр. В общем, не стану интересничать, – у них все получилось. Ваниль – неизбежное следствие бочки – не перебила в послевкусии характерного букета, что дают мезга и глина, скорее мягко и бесконфликтно встроилась в компанию. Цвет на выходе – почти коньячный! Вино с потенциалом, мощное и оглушительное, как оползень. В такую бочку не грех и философа пригласить. Шалость удалась. Низкий поклон технологу, – люблю безобразников. Особенно среди творческих людей. Много целебных мгновений нашей жизни на их совести. И еще – к этому вину не привыкаешь: ощущения не смазываются и напиток не перестает удивлять и на втором бокале. И на третьем. И (отвергая всякие приличия) на восьмом. А уж какие смыслы поджидают самых упертых после десятого, боюсь и загадывать. Я расскажу вам всю правду, когда протрезвею.

*Пока текст обретал форму, подоспело: на международном конкурсе, что прошел во время фестиваля «Wine & cellar» два вина из троицы получили по серебряной медали. Моя лёгкая рука тут не при чем. Они сами. Ручаюсь.

То ли настроение было романтическое, то ли вино волшебное, но совпало оно со мной на 100%. И где там совесть винодела, я вас внимательно спрашиваю? Он сделал мой вечер, и я почти в него влюблена. А эти ароматы! – Я могу пить их часами. Только ароматы.

MANAVELI GEORGIAN QVEVRI WINE

1. Ркацители 2014
Кахетия, Манави
13%

Темный янтарь, прозрачный и блестящий.

Шоколадная курага, уваренное абрикосовое варенье, перец, кардамон, сладкие пряности. Засахаренные апельсиновые корочки с гвоздикой, травяной ликер, какао. Раскрывается долго и интересно. Сливочная карамель. Тающий воск, свечи, тепло, чай, настойка прополиса, белый шоколад. Закрытая летняя веранда, стол из некрашенного дерева, покрытый бумагой, высушенные лекарственные травы.

Сухое, танинное, легкая горчинка. В долгом послевкусии – крепкий чай с травяным бальзамом.

Со временем лекарственный тон в аромате усиливается. Появляются абрикосовые косточки.

Согревающее и душевное.

Контрэтикетка: «…it is produced in limited quantity. With attractive warm color, it is rich in flavors of tannin and phenolic compounds. It is of high nutritional value, possesses medicinal properties, and helps improve immunity.» *

Лучше и не скажешь. Выпьем за иммунитет.

*…выпущено в ограниченном количестве. Тёплого, дружелюбного (перевод «attractive» как «дружелюбный» – конечно, художественная вольность. Ну простите. Пусть так, не писать же «притягательного») цвета, букет богат танинами и фенольными соединениями. Обладает высокой питательной ценностью, целебными свойствами (слышали – чуть ли не лечебное!), укрепляет иммунитет.

2. Ркацители 2014 Premium Qvevri
Кахетия, Манави
Silver Medal WinExpo Georgia 2015
Светлое золото.

Нежное и деликатное. Цветочный мед, травяная настойка. Медово-липовый бальзам, ромашка. Опавшая осенняя листва в прозрачной воде. Карамель, айва, миндаль.

Горчинка яблочных косточек, мед, легкая соль на кончике языка, сухое, танинное. Орехи и желтые яблоки в послевкусии.

Глава 12. И напоследок…

…о нескольких совсем уж маргинальных проектах и значимых персонах. Вино Perpetuo – совместный продукт путешественника и исследователя Олега Чернэ и личного винодела Сталина Гиви Чагелишвили. Под этой маркой всего три (зато какие!) позиции, сделанных по традиционной технологии: густое, соломенного цвета Ркацители и красные Киндзмараули и Саперави. О Киндзмараули как таковом сказано уже достаточно, но все же добавлю пару реплик. О том, что это вино предполагает двухлетнюю выдержку в дубе пишут все, кто берется говорить о технологии, но вот еще какой штрих: сырьем для него по-хорошему должен служить виноград с лоз старше тридцати лет. Эта информация не то чтобы замалчивается, но как-то сквозит мимо нас уж очень мелким шрифтом. Ну и пускай себе. Так вот, – у Perpetuo по этому пункту все гладко и достоверно, да и по вкусовым качествам убедительно, а раз так, я с чистой душой переключаюсь на портрет Гиви Чагелишвили.

Сегодня мы все реже вспоминаем о том, что национальный герой – не обязательно воин. Это человек, которому так или иначе обязана нация. Гиви Чагелишвили нация обязана сохранением редчайшего достояния – уникальной коллекции вин, среди которых образцы позднесталинского периода, юбилейные вина, приуроченные к советским достижениям в науке или космосе и многое столь же весомое. В мутные 90-е этот стратегический запас пытались прибрать за бесценок сначала Патаркацишвили, затем, до кучи, Березовский. Находясь на тот момент на нищенской зарплате, Гиви этого сделать не позволил. Практически в одиночку. Коллекция в итоге жива и по сей день, чего, увы, не скажешь сейчас о претендентах. И, да, – Гиви по-прежнему её хранитель.

Jakeli – яркий бренд и, пожалуй, самое латиноамериканское из грузинских вин. Его Саперави – очень питкое вино, с репликой на сложные, выдержанные Каберне Фран из Патагонии, что впрочем имеет свою логику, благо этот сорт и есть, по непроверенным отзывам, дальний родственник Саперави с международной репутацией. Пожалуй, здесь я впервые за весь текст откровенно ссылаюсь на сплетню, за которой нет никакого логического обоснования, в чем немедленно и честно признаюсь, благо многократно поруган за это сравнение. Но рецепторы подтверждают, а на последнюю, гранитную правду я не претендую. Напиток заявлен в модном нынче секторе «organic wines», что обещает нам отсутствие химических удобрений

в угоду органическим. По сути, это щадящая версия экстремистской секты «биодинамических вин», исповедующей строго ручной сбор, учет лунных фаз и прочую беспощадную эзотерику. Такой радикальный подход полностью исключает промышленные масштабы и предсказуемые тиражи, но, надо признать, часто приносит выдающийся результат. Саперави от Jakeli – это он и есть.

Pirtskhelani family wine cellar также относится к кафедре органических вин. Это семейное хозяйство интересно тем, что находится на родине произрастания сорта Киси – село Аргохи, регион Ахмета. В прошлом семья – поставщик Киси для хозяйства Pheasant's tears. Тиражи производителя пока очень невелики, не более 1200 бутылок, но продукт впечатляет.

И на сладкое. Интеграция людей искусства в виноделие приобретает в последнее время какой-то нетрезвый размах. О винах Депардье или Михалкова написано достаточно, и расстановка приоритетов тут бесспорна, – фамилия первична и работает на продукт. Более интересна обратная схема, – когда выход из амплуа не отягощен сложившейся репутацией: уже упомянутое ранее Wine Man производит скульптор Сандро Джорджадзе, а праздничное, жизнерадостное и пьяное (14,5%!) Саперави от Nika-wine – художник Ника Бахия. Этикетка, говорят, нарисована им самим и полностью соответствует настроению потребителя. Следующая часть повествования почти полностью будет посвящена винам с подобной родословной – продуктам, к созданию которых причастны люди с дипломами иных профессий. Пока скажу кратко: этот опыт здорово провоцирует перейти из комментаторов в соучастники.

Содержательные люди стареют красиво, содержательные вина, по всему видать, идут по той же статье. Шестилетний Ркацители от Tchotiashvili wineyards в юности, вероятно, был свиреп, но сейчас, при внушительном градусе (14,5%, братцы, а вино-то белое!) обрел прямо-таки симфоническое звучание, со сливовыми и даже какими-то табачными обертонами в послевкусии. При том, что сорт этот ведет себя в квеври

достаточно предсказуемо, делаем реверанс технологу. Для устойчивости – лучше ДО приема напитка.

Торжественно клянусь, что замышляю только шалость. Да и то – приберёг на сладкое.

Истории, сопутствующие распитию спиртного, могут предполагать любое приключение жанра, от триллера

до рождественской сказки, сюжет здесь часто маневрирует и развивается непредсказуемо. Но вино – напиток в общем весёлый, и мироздание скорее лояльно к его поклонникам, делая их героями не драм и эпопей, а чаще всего сценариев, пригодных для грузинских короткометражек. Не сказать, чтобы это всегда выглядело безоблачно, но жизнь вообще проистекает по большей части в жанре местечковой трагикомедии, в чем и предлагается лишний раз убедиться.

Глава 13. Бонус-трек-I

Креативный

Валико Начкебия был настоящий полковник. Безо всяких там кавычек. Медалей у него набралось столько, что пиджак, который он надевал на 9 Мая, уже напоминал кольчугу. Жил он на окраине, в собственном двухэтажном доме и как настоящий старый воин (привет Маркесу!) выращивал розы. С дедом они были друзья еще со школы. Под стакан-другой вина они садились разбирать наш дурковавший телевизор и пили до того приемлемого уровня, когда после сборки не оставалось лишних деталей, а кинескоп покорялся. Вином обычно радовал Энвер, третий их одноклассник, клинически щедрый персонаж – менее пятилитровой канистры не жертвовал. Сам он с ними пил редко, зная за собой свойство набираться быстро и до безобразия; дед каждый раз настаивал, и они, споря и обнявшись, проводили еще обычно минут двадцать в дверях.

В этот раз литраж остался прежним, но доставлен был в стеклянной емкости, красиво оплетенной прутом. Но телек работал, а на дворе стояло… нет, не так – буйствовало лето. Батуми – вообще такое место, где все времена года и природные явления ведут себя темпераментно: если лето – то жара до жидкого асфальта, если ливень – человека с двух шагов не видать. Разве что по весне природа более или менее держит себя в руках. В этот период у меня к ней нет претензий. Впрочем, граница между весной и летом тут номинальная, а весна настает когда ей вздумается.

– Ко мне лучше пойдем, – предложил Валико. – В саду знаешь как пьется?

Как пьется у Валико в саду дед знал. И согласился сразу. Бутыль несли по очереди, меняясь каждый квартал.

В скверике напротив Горсовета заночевал мужик. Хорошее место нашел, ничего не скажешь, – клумбы кругом, рядом фонтан журчит, с тылу – Музей Революции, надежный периметр. Неумеренно пьющих людей в советской Грузии было немного, да и сейчас не так чтобы особенно прибавилось. В городе своих все знали наперечет. Этот был вроде не из таких, – чисто одет, следов порока на лице не прослеживается, под головой почему-то полотенце.

– Жена, видать, прогнала, – сказал Валико и неловко тюкнул емкость о бордюрный камень.

Дно отвалилось сразу. Аккуратно и целиком, будто было плохо приклеено. Лужа, не размениваясь на ручейки, поползла к углублению в асфальте.

– Вот голубям повезло, – вздохнул дед.

Но голуби пролетели.

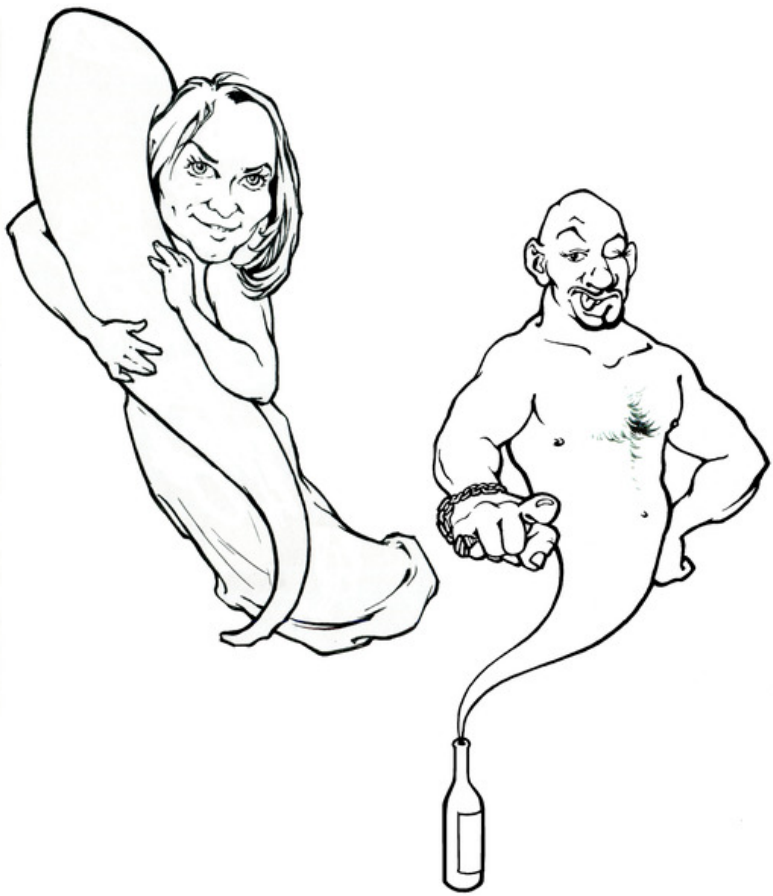
От хлопка человек проснулся, глянул на бутыль, на Валико с дедом, принюхался и в считанные секунды понял все. Он без суеты добыл из кармана относительно чистый платок и, развернув, аккуратно постелил посреди лужи.

– Ничего, ничего, мы сами уберем, – неловко предложил Валико.

– Ваше здоровье! – сказал мужчина и выжал платок себе в рот.

– Какое теперь у нас здоровье? – развел руками Валико. – Всухомятку! На такой жаре!

– Может тебе полотенцем? – предложил дед. – А то ведь не скоро справишься.



Часть II

Пролог. (… get back to where you once belonged) *

Грузинские вина занимают среди сородичей нишу, подобную виниловым дискам в мире цифровых технологий, – это осколок древней расы, антропологически отличной от современных. Можно сымитировать технологию, транспортировать сорт, вероятно, даже подобрать похожий терруар, но воспроизвести реальные взаимоотношения винодела с продуктом удастся вряд ли, – легкая нечеткость в исполнении инструкций не моделируется. Здесь вообще, как мало где наверное еще, многие процессы происходит не по регламенту, а по наитию, спонтанно. Это такая интонация места. Это вообще ТАКАЯ страна. Генетически. И скорее хорошо, что такая.

Что воистину радует – ситуация очень динамична, – пожалуй, ни один винный регион мира не может сегодня козырнуть таким взрывом активности как Грузия, и в первую очередь это касается малых хозяйств и семейных винокурен. Еще раз: это ренессанс, – мы с вами присутствуем при реконструкции и формировании винных династий, создании серьезной международной репутации, подъеме интереса к местным технологиям извне. По резонансу явление сопоставимо с началом «Золотой Эры рок „н“ ролла», с той оговоркой, что к грузинским винам Запад однозначно более благосклонен, ибо не видит в них покушения на традиционную мораль. Я говорю это не в приступе патриотизма, а просто такова объективная реальность. Сколько продлится подобное счастье сказать трудно, – слишком уж многое, от погоды до политики, влияет на процесс, да и к лаврам осьминога Пауля я равнодушен. Так что пока время наблюдать.

Здесь и сейчас новая история виноделия пишется поверх старой. Это, в общем-то, всегда сословная история. Сначала крестьяне, затем аристократы, затем вино – деклассированная забава, но уже под патронажем советского, как бы народного, государства. В начале нулевых за возрождение грузинских вин взялись буржуа, что дало в скором времени насколько крупных производств, успешно функционирующих и сейчас. Сегодня, в эру малых хозяйств, этот процесс оказался в руках разночинцев, интеллигенции, назовите как угодно – людей часто творческих профессий: художников, врачей, журналистов, архитекторов, городской богемы.

В последние сто лет исход деревни в город – явление ординарное, удивить здесь может разве что масштаб. Обратный

трафик – другое дело, тут едут чаще не от чего-то, а зачем-то. Итак: ВПЕРВЫЕ за всю историю грузинского виноделия, вино стало продуктом деятельности горожанина, бывшего или действующего. До того все в любом случае осуществлялось человеком, исторически привязанным к земле, – либо крестьянином, либо, как в конце XIX века, аристократом-землевладельцем.

Пожалуй, главным и лучшим следствием такого классового подхода сегодня стал эксперимент, – во главе угла стоит желание производителя не отбомбиться побыстрее, сделав очередной «проходной», невыраженный Саперави или Ркацители, а создать запоминающийся продукт, который в общем строю будет смотреться неформалом. Сейчас, когда вновь создаются династии, их напитки обретают фамильные черты. Некоторые хозяйства вообще специализируются только на одном сорте, но уж тогда шанс на присутствие Святого Духа в вине возрастает многократно. Отсюда все вольности с технологиями, колеблющиеся границы микрозон и еще многое, что может в здравом уме вызвать улыбку, но по факту и в самом деле дает рекордное количество удивительных вин.

Оборотной стороной такого творческого отношения часто является нестабильность производителя, – год от года тут может отличаться довольно прилично, но, справедливости ради, многим удается за небольшой срок относительно стабилизировать процесс. Предсказуемость продукта, конечно, не единственное, что гарантирует успешный сбыт, но это, чёрт возьми, засчитывается. В регистре малых хозяйств сейчас находится уже достаточно крупный сегмент внутреннего рынка и, рискну сказать, самый интересный. Здесь не приговорены к жестким производственным стандартам и стахановским тиражам, не боятся сесть в лужу с новым продуктом, но при этом технологические помарки встречаются достаточно часто. Надеюсь, многим, кто сегодня находится в поисках собственной стилистики, повезет пристреляться в относительно краткий временной промежуток. В добрый час.

* «…вернись к однажды выбранному пути» – строка из песни Beatles

Винная антропология: грузинская архаика или евроинтеграция?

Не знаю, какой из меня конферансье, но я со всеми почестями рекомендую текст, написанный ниже. Я попросил подготовить этот материал нашего друга, автора курсов «Грузинское виноделие», «Старинные техники виноделия», «Основы энологии» для школы сомелье «Wine People», члена РАС, кандидата биологических наук Ирину Годунову.

Грузия и в самом деле уникальное место, – тут сошлись воедино и срослись в оптимальной пропорции все необходимые составляющие для виноделия. В стране рекордное количество автохтонных сортов, самые разнообразные почвенные и климатические условия, располагающий к процессу ландшафт. И, наконец, базовый фактор, без которого невозможно развитие и в самых благоприятных обстоятельствах: виноделие и потребление вина вписаны в генетический код нации, а способность хранить традиции тысячелетиями донесла до нас весь необходимый инструментарий.

Сейчас в Грузии можно наблюдать машину времени в действии, – тут легко уживаются и соседствуют все возможные способы производства вина – от современного, европейского, до древнейшего – привычного, в квеври. Вне страны вина из квеври часто относят к новомодной категории «orange wines». Строго говоря, термин этот невнятен и географически довольно размыт: сегодня «оранжевые вина» делают в разных частях света, с достаточно вольным подходом, и методика их производства – лишь авторская интерпретация классических грузинских технологий. Грузины предпочитают называть свои вина «янтарными», законно отделяя родную первопричину от мирового следствия.

Первые современные попытки познакомить европейцев с напитками, рожденными в квеври, были печальными – часто на конкурсах их просто снимали с дегустации. Они абсолютно не ложились на привычную фактуру, иначе говоря, не отвечали классическим параметрам, принятым для сухих вин. Критериев их оценки в Европе тем более не существовало, – это были первые делегаты иного культурного слоя, вина, которым только предстояло найти историческое обоснование и нишу для существования. Даже сейчас, когда знакомство состоялось, и ячейка найдена, дебаты вокруг них не сошли на нет, и тому есть

свои причины – отсутствие общих стандартов качества. Многие вина, выпущенные малыми производителями, несут наследственные, системные ошибки, которые тиражируются многие и многие годы. Эти огрехи в семейных рецептах не считаются технологическими помарками. Так делали дед и прадед, – и к этому вкусу уже привыкли. Виноделам кажется, что так и должно быть, родовая травма предлагается иной раз как местная специфика. На выработку общих, международных норм оценки параметров подобных вин требуется время, а главное, желание самих производителей. По сей день процесс этот идёт очень трудно, со скрипом. Одно ясно наверняка: евроинтеграция грузинских вин будет происходить не без влияния извне, но и без потери их самобытности. Но следует понимать: даже если такое вино и сделано технологически идеально, его вкус настолько уникален во всех отношениях, что равнодушных, как правило, нет. Для знатоков это всегда напиток раздора.

В дальнейшем мы будем говорить здесь о белых винах, потому что сравнение традиций в этой категории выглядит наиболее наглядно, к тому же именно они – главные за грузинским столом. И, что еще важно, за процессом рождения таких вин стоит формула «вино делает себя само».

Я как-то назвала метод производства грузинских белых в квеври «кошмарным сном европейского винодела», и вот почему: большинство базовых принципов при производстве белых вин в европейской и традиционной техниках диаметрально противоположны.

Итак, по пунктам.

1. Подготовительный этап.

Европейская технология предписывает всячески ограждать сусло от окисления. Если планируется производить холодную мацерацию*, то гребнеотделение и сам процесс настаивания на мезге, стараются проводить в атмосфере инертного газа**, в закрытых ёмкостях и при низкой температуре. Если же предварительная мацерация не предусмотрена, то проводится быстрое прессование (опять же – желательно без доступа кислорода), чтобы полностью исключить проникновение танинов в сусло, поскольку считается, что белое вино не должно быть терпким, вяжущим и иметь тонов окисленности.

Грузинское традиционное виноделие: серьёзное дробление винограда в открытых ёмкостях дает активное обогащение сусла танинами кожицы и гребней – то есть всеми возможными полифенольными соединениями. Естественно, в присутствии злостного окислителя.

2. Идём дальше. Процесс брожения.***

Европа: брожение при низкой контролируемой температуре. Интервал для белых вин здесь от 10 до 20—22 градусов, по желанию производителя.

Квеври: температура брожения – естественная. Изначально это температура земли, в которую закопан сосуд (14—16 градусов), но в дальнейшем она может подниматься, достигая 30—33 градусов. Все зависит от авторской методики и размеров квеври. Чем больше сосуд, тем выше может быть в итоге температура. А уровень её во многом определяет конечную ароматику.

3. Контакт с мезгой.

Европа (белые вина): полное отсутствие контакта мезги с суслом при брожении, и, естественно, при выдержке.

Квеври: длительный контакт с мезгой, включая гребни (!) в процессе брожения и выдержки, может длиться до полугода (в Кахетии). Правда, надо отметить, что в Западной Грузии вино гораздо меньше взаимодействуют с мезгой, а гребни не используются.

Как видим, все этапы отличаются от общепринятых в Европе, читай – во всем мире, который наследует европейской традиции.

И напоследок. После проведения алкогольной ферментации, в виноделии «по-белому» иногда проводят малолактическую ферментацию. Обычно этот процесс допускают у вин, которые выдерживают в бочках. В результате яркая яблочная кислота под воздействием молочно-кислых бактерий исчезает, а PH вина поднимается. Вино теряет агрессивную кислотность. Однако, по европейским канонам считается, что белое вино должно обладать достаточным уровнем кислотности, – иначе оно рискует стать невыразительным, не будет нести ободряющей свежести.

У вин из квеври кислотность, напротив, сглажена. Во-первых, тому способствует присутствие гребней, содержащих калий, – образуются соли винной кислоты, которые выпадают в осадок. Во-вторых, вино и в самом деле формирует себя само, и никто не контролирует течение малолактики. А значит, бактерии могут и после исчезновения яблочной кислоты смело трудиться над вкусом и ароматом.

В европейском виноделии всегда прицельно отслеживают момент, когда исчезает яблочная кислота и тут же добавляют сернистые соединения, чтобы инактивировать молочнокислые бактерии. При винификации в квеври никто не бросается в лабораторию выяснять, осталась ли в сусле яблочная кислота. А взамен права на жизнь, благодарные бактерии производят гораздо больше антибиотиков, чем обычно; те же, вместе с полифенолами из кожицы и гребней, активно защищают вино

от нападок внешних агрессоров, – начиная с других бактерий и грибков и кончая кислородом. Европейские белые, не обладающие такими мощными защитными барьерами, вынуждены страховать себя повышенными дозами серы.

Осветление и фильтрация в квеври тоже идут естественным путём: мезга, опускаясь на дно, увлекает за собой мелкие и крупные частички ягод и клетки дрожжей. Большое содержание танинов также помогает стабилизации вина.

И ещё, – отмершие тельца дрожжей имеют значение! Дрожжевой осадок редуктивен от природы, он – дополнительный защитник от кислорода.

Нельзя сказать, что производители традиционных вин совсем уж не обращают внимание на окислительные процессы. На конечной стадии брожения винодел время от времени подносит к емкости зажженную спичку, проверяя, есть ли углекислый газ в надвинном пространстве в квеври. Как только активный процесс брожения прекращается, и углекислый газ, который тяжелее воздуха, перестаёт быть защитой от окисления, квеври запечатывают герметично, оставляя лишь трубочку с водяным запором для отвода CO2.

Правильно обработанные стенки квеври (а это отдельный большой труд****) практически не допускают микрооксигенации*****, поэтому родовые тона окисленности вино обретает скорее всего еще на начальных этапах производства. Это действительно пренатальные признаки. В правильном, незначительном количестве, они гармонично вплетаются в цветочно-сухофруктовые ароматы и кажутся вполне уместными. (Есть в мире вина, у которых эти тона – вообще обязательный компонент ароматики, хоть и формируется он на более поздних этапах развития напитка, к примеру – херес.) Тело у вина получается сбитым, упругим, ощутимым. И, да, конечно, – цвет! Насыщенно-золотой, с оттенком заката перед ветром – цвет красноватого янтаря. Такой характерный оттенок – следствие окисления полифенолов, которые в изобилии присутствуют в вине. К слову сказать, именно высокой концентрацией полифенолов и объясняются лечебные свойства грузинских традиционных вин. По сравнению с европейскими и новосветскими белыми, они несут не только гастрономические радости, но и вполне ощутимую терапию чахлому организму горожанина.

Сейчас эти вина производят в Грузии и крупные хозяйства. Правда во многих деталях подход здесь уже современнее, и, как следствие, напитки получаются стабильными, но вместе с тем и более «причёсанными», – что ж, это неизбежная трансформация

при новом прочтении древнего метода. Так или иначе, традиция изготовления вин в квеври позволяет нам хотя бы примерно составить представление о винах, которые были в употреблении тысячелетия назад и в какой-то мере проследить эволюцию приемов производства.

К счастью, феномен квеври сохранился, живёт и как никогда имеет все шансы жить дальше. Не сомневаюсь, что у этих вин и вне Грузии всегда будут поклонники и ценители. Среди гедонистов и любителей здорового образа жизни – уж наверняка.

Глоссарий от автора:

* Мацерация – процесс настаивания сусла на мезге (кожице) в результате которого различные классы веществ попадают в будущее вино из разрушающихся клеток ягоды.

«Холодную» мацерацию (при низкой температуре) при изготовлении белых вин проводят для извлечения ароматических веществ. Длительность – обычно от нескольких часов до суток.

** Инертный газ используют для вытеснения кислорода, чтобы предотвратить окисление сусла и вина. Обычно это азот и углекислый газ.

*** Под брожением понимают биохимические процессы, в которых не участвует кислород. Реакции идут с помощью ферментов, поэтому часто используется слово «ферментация». Эти процессы древнейшие, они происходят еще с тех времен, когда кислорода на земле было мало.

Брожение бывает разным, в данном контексте нам интересны два вида:

1.Спиртовое брожение: дрожжи (одноклеточные грибы), используют в пищу глюкозу и фруктозу виноградных ягод, а в результате образуется этиловый спирт. При этом выделяется углекислый газ, – один литр сусла дает около 50 л углекислого газа!

2. Яблочно-молочное брожение – его обеспечивают молочнокислые бактерии. В классическом европейском варианте этот процесс проходит после алкогольного брожения для снижения кислотности вина. Другое название – биологическое кислотопонижение. В результате «зелёная» яблочная кислота исчезает, а появляется «мягкая», «сливочная» молочная кислота. Но есть нюанс: как только бактерии расправились с яблочной кислотой, они переключаются на другие соединения – например, на лимонную кислоту, что нежелательно. Поэтому, процесс

уничтожения яблочной кислоты всегда отслеживается. Как только он завершен, тут же с помощью сернистых соединений активная жизнь бактерий прекращается. Яблочно-молочное брожение практически всегда проводится в «красном» виноделии и крайне редко – в «белом».

**** В традиционном грузинском виноделии стенки квеври обрабатывают (пропитывают) натуральным воском. Это существенно снижает микрооксигенацию и предотвращает развитие микрофлоры.

***** Микрооксигенация или микроокисление – проникновение незначительных доз кислорода в вино. В европейском виноделии процесс запускается искусственно, в стальных чанах или естественным путём через клёпку бочек.

Глава 1. Chateau Tigis – от истории к качеству

Шутки в сторону – фамильному гербу четыре сотни лет: соха, виноградная гроздь, жезл, квеври. Все строго по делу. Мы с Натальей Сорокиной пьем вино и чачу в компании трех поколений семьи Тигишвили, – деда, отца и сына. Так, наверное, должна начинаться какая-нибудь былина или героический эпос с гномами и хоббитами, но я могу предложить взамен репортаж с места событий, – «былинники речистые» со времен Гражданской как-то сошли на нет, а сказки, кому не надоело, можно по телевизору. Так что у нас хроника, и последние полвека семейной истории мы получаем из первых рук.

Дурмишхан Тигишвили начал работу технологом на винзаводе номер 1 еще в 1961 году. Для советского виноделия это было сложное время, – очередной аграрный эксперимент теснил традицию. Точнее, говоря современно, отжимал квадратные метры. О горбачевской программе трезвости, сопряжённой с истреблением лозы вспоминают сейчас многие, так вот: это было не первое мероприятие такого рода. Хрущев в начале шестидесятых сделал примерно то же самое, правда с иной идеологической подоплекой, – надо было освободить площади под кукурузу. В результате республика, особенно западная её часть, лишилась почти двухсот (!) сортов винограда, немалая часть которых, похоже, утеряна безвозвратно. Кукуруза правда растет и по сей день, но сей день мы, уж простите, посвятим не кукурузе.

Ркацители тем временем бесподобен. Он с семидесятилетних лоз, есть и постарше, все серьезно. Хозяева вино не комментируют, да и мы по большей части помалкиваем, – поди вон, подбери прилагательные к Монике Белуччи, эталон он и есть эталон, лучше уж не позориться, так пей. Это потом Наташа напишет какой там был второй и третий нос, а пока надо прожить процесс с погружением. А вот красные вина Михаил Тигишвили не оставил без аннотации:

– Саперави не любит откровенной жары, это вам не Сира. Лозы у меня довольно старые, 37 лет, и вино, как видите, сложное, уравновешенное. Напиток для джентльменов, подчеркнуто нейтральный. За урожайностью в ущерб качеству я тоже не гонюсь: 7,5 тонн с гектара против 12,5 у Ркацители. При всём при этом, врать не стану, стилистически мне самому ближе более физиологичная редакция этого сорта. Лучший Саперави,

по мне, из Греми, Кварели. Там выходит тельное, мясистое вино, иной раз даже с перехлестом. Его и сухим-то по большому счёту делать грех, – томное оно, братцы, и вообще просится скорее в разряд Киндзмараули…

В разговор вступает Тигишвили-старший, и мы, покуда трезвые, узнаем, что в этом хозяйстве практикуется любопытный технологический прием: квеври тут вписан в спираль. Змеевик опоясывает сосуд плотно, соприкасаясь с ним в облипочку, по нему циркулирует вода, передавая температуру наружним стенкам. Грелка с водопроводом в одном флаконе, если угодно. Это позволяет отчасти взять под контроль температуру брожения, а «отчасти» – потому что если речь о двухтонных сосудах, на брожение в глубине объема всё же сложно так повлиять извне.

И, да, айс-вайн. При всей моей отстраненной позиции к напитку как к таковому, эта ласковая и изящная версия, пожалуй, заставит меня скучать по ней. Здесь нестандартно все – от формы и объема бутыли до полного отсутствия тяжелых, приторных нот во вкусе.

Чача тут и вовсе особый разговор. Не потому что в конце застолья разговор всегда особый, – дело в генезисе напитка и его родословной. «Шато Тигис» – первая в стране компания, которая получила международный сертификат на производство органической чачи. Но это всё же во-вторых. А во-первых – она здесь всегда моносортовая: отдельно делается из мезги от Ркацители, отдельно – от Саперави. Нас, в итоге, угощают той, что настояна на тархуне. Если мне когда-нибудь запретят пить торфяной виски, буду брать взятки вот такой жидкостью, запишите.

А вот только ради этого момента стоило лететь в Грузию – не так часто удается попробовать возрастное квеври.

Tigishvili's Vineyards aka CHATEAU TIGIS

Ркацители 2005 (!)
Хирса, Кахетия

Органическое, сухое

12,5%

Квеври

Старые лозы

Темный, прозрачный блестящий янтарь с коричневыми оттенками.

Благородное, маслянистое и округлое, с легким кивком в сторону хереса и мадеры.

Мед и пряности в первом носе, орехи, оливковое масло, со временем дикая груша в темном тягучем сиропе, засахаренное яблоко. Медленно раскрывается пряными цветами.

Тельное, танинное, с прекрасным балансом.

Ароматы тонкие, остаются достаточно ровными. Но как невероятно с каждым глотком меняется вкус, появляются новые оттенки! Цукаты, оливки, сушеная груша, осенняя листва. Легкая соль на кончике языка. Изюм. Чернослив. Шоколад с солью. Танины постепенно сглаживаются. Длительное прекрасное послевкусие с шоколадной горчинкой.

Вино для особенного вечера.

SPECIAL RESERVE
2005
TERROIR WINE
IGIS

Глава 2. Яго Битаришвили: серьезно и не очень

– Вообще-то не знаю, как вам и сказать, – говорит Яго и прячет глаза.

– А что такое?

– Да тут такое дело… В общем, сказали, что принять вас не готовы. Говорят, наливай им побольше, а как дойдут – придумай чего-нибудь необидное. Вам ведь не обидно?

Мы еще недостаточно пьяны, чтобы нам так смачно накрутили полные уши макарон, но уже достаточно, чтоб не думать как мы выглядим, когда давимся едой от смеха. После Яго нас в тот же день обещал принять Леван, принять с рук на руки. Он тоже угрожал чачей, и речь была как раз об этом. Я прожил в этой стране 15 лет и более или менее представляю, как устроено здесь гостеприимство: Леван нас примет, живых или мертвых. Про Левана – в следующий раз, там та еще история.

Есть параметр, который не упоминают в разговорах о совместимости людей, а зря. Это чувство юмора. Сколько не посещай психотренингов, сколько не учи приемов общения, именно несхожесть по этому пункту и сведет в итоге на нет все потуги к коммуникации. Бестселлер «Как наживать себе друзей» вас не спасет, не тратьте время.

«Нет ничего более жалкого, чем человек, твердо решивший пошутить», – говорил Виктор Шендерович, а он понимает. У Яго – высший пилотаж: все выстреливает в тебя врасплох, под неожиданным углом, как удары у хорошего боксера. Текст на контрапункте проговаривается на средних частотах, без окраски, невыразительно. Так тихо, монотонно и усыпляюще шутит режиссер Отар Иоселиани, да еще дедушки в больших семьях из итальянского неореализма, но то по телевизору, а Яго – вот он. Не знаю, что у них был с Леваном за разговор, но с вина на чачу мы уже сползли, Яго честно наливает до краев, и я, покуда мир еще в резкости, предлагаю изобразить деловую беседу.

(В. С.) – Чинури – распространенный, но не самый хитовый виноград, чаще служит сырьем для игристых, и в обозримом прошлом ярких проектов из него не было, – вы первый. Как давно вы начали и чем обусловлен такой выбор?

(Я. Б.) – А я и не начинал, – я продолжаю. Единственная разница – стал разливать по бутылкам. Я с этим виноградом состою в очень долгих исторических отношениях. Когда к напитку

приросли бутыль и этикетка, продукт просто поменял статус.

(В. С.) – На официальный?

(Я. Б.) – Ну, если угодно.

(В. С.) – Это вообще сложная процедура?

(Я.Б.) – Нисколько. К счастью, производитель не начинает сейчас здесь с того, что выходит на долгую длинную орбиту за лицензиями. Сегодня винодел не обложен бюрократией по самые брови. Ряд стартовых процедур максимально упрощен, а потому рынок полон новыми именами, и качество вина очень выросло благодаря конкуренции. И еще, – возникает… как бы это сказать… много сопутствующих вещей. Где вы видели винные бары еще в середине нулевых? А сейчас можно еще и покапризничать.

(В. С.) – А каковы внешние критерии зрелости вашего сорта?

(Я. Б.) – У Чинури длительный период созревания, до 190 дней. Косточка должна потемнеть и давать хруст при разгрызании. Гребни коричневато-желтые. Мякоть – ближе к янтарному цвету. Тут такая последовательность: янтарный цвет – повыше сахар (нам нужен в итоге 25—26% против усредненных 19% в сухих); выше сахар – выше алкоголь; высокий алкоголь – долгий потенциал хранения. Это не единственный параметр, конечно, но все-таки. Как следует вызревший виноград вообще лучше защищен и напиток выходит устойчивее, его дальнейшее развитие более стабильно. А кислотность у этого сорта природно высокая, даже и при таком сахаре. Алкоголя у нас 13 градусов в итоге, – для белого это немало.

(В. С) – То есть, суховатые, вяжущие ноты в послевкусии и то, что сорт звучит у вас ярче и плотнее привычного – это дополнительная сладость в рамках кахетинской версии?

(Я. Б.) – Строго говоря, это не совсем корректное определение – регион Картли тоже исповедует такую технологию и стилистику вин, другое дело, что масштаб поскромнее. И кстати, – все пишут о стилистических различиях вин Западной и Восточной Грузии, но мало кто упоминает, что и квеври там и здесь разной формы. Кахетинское/картлийское – с широким горлышком, там ведь долго живет мезга, поди поворочай её как следует через малое отверстие. Имеретия – узкое горло, там столько на мезге не держат, и гребней нет.

(В. С.) – А что с последними урожаями? Погода здесь пару лет ведет себя не без свинства…

(Я. Б.) – Есть такое дело. 2014 был сложным годом. Очень жаркое лето, к тому же здесь сухо. В жизни винодела вообще довольно много неуправляемых вещей. Когда мы часто произносим благодарные слова в адрес Всевышнего за продукт –

это не привычный ритуал, это всякий раз сознание того, что тебя поддержали в деле, где каждую минуту может случиться не по-твоему…

Iago Winary Chardakhi

1. Чинури 2013

Цвет – светлый янтарь.

Первый нос – мякоть желтой спелой сливы, дальше цветы акации, мед, травы, перец, минералы, подсолнух.

Очень хороший баланс, деликатный вкус, легкие танины, приятная кислотность, пряная горчинка. Длительное послевкусие с нотками яблок.

2. Саперави

Темно-рубиновое, блестящее, непрозрачное.

В аромате кора, перец, подсушенная черная смородина, лакричные леденцы из маленькой жестяной коробочки с картиной… ну, пусть будет Дали; чернослив в шоколаде, ревень, гранатовый сок, перегородки грецкого ореха.

Во вкусе гранатово-ореховое с шоколадной горчинкой, терпкое, с длительным послевкусием.

Глава 3. Армази/Леван Шабуришвили: про речку, чачу и попутчицу Наташу

Вообще-то с попутчицей я погорячился: Наташа – человек-друг. Примерно как Снусмумрик для Муми-тролля. Правда, когда она путешествует, я не впадаю в спячку, но это детали, не торгуйтесь. А «попутчицу» я приплел, чтоб лишний раз вспомнить Высоцкого, потому что куда же без Высоцкого, когда так пьют.

Если по-честному, мы не подготовились. Когда на кону чача, надо начинать ритмично выпивать уже с утра, чтобы к вечеру не штормило, правда ключевое слово здесь скорее «ритмично». Фолкнер, случалось, начинал свое утро со стакана виски, – это, говорят, снимало у него все оппозиции с реальностью, но на кой черт мне здесь такая реальность, к которой надо прямо с утра вставать в оппозицию.

Вести прямой репортаж о собственном опьянении вообще дело ответственное. Блаженной памяти Хантер С. Томпсон даже открыл целый жанр – «Гонзо-журналистику», читай: взгляд на мир сквозь вещества. Я – читал. По-совести сказать, с чувством юмора у него было лучше, чем с чувством слова, – надо вообще быть не худшим рассказчиком, чтоб сделать из алкогольного (или иного) бреда читаемую литературу. Другой необходимый компонент – глобальное мышление. В конце концов, вещества и задуманы для расширения сознания, а не для потери человеческого облика. С высотой взгляда – это к нашим: к Ерофееву, к Шукшину. Эту гонку вооружений американцы тогда русским продули идеологически. Вчистую. Но то тогда, а сейчас у них есть Том Уэйтс, человек-вселенная. Он, как Беня Крик, говорит мало, но смачно, а когда поет, то вообще прямо в вену. Вот как прикажете наследовать этому списку?

Так вот, про чачу. Яго Битаришвили, честь ему и хвала, нагрузил нас ею добротно, до ватерлинии, и передал Левану с рук на руки, так что передышка оказалась всего ничего – только в дороге, а та была короткой.

Второй раунд не обманул ни в чем. Я мало где видел зараз столько архитекторов, как в этом доме, – то есть все, кроме собак. И результат налицо: ты присутствуешь в пространстве, в котором хочется жить, – не фотографировать на обложку, спрятав лишнее, не арендовать под съемки фильма, – именно жить, а это, поверьте, дорогого стоит. Тут не было ровным счётом ничего выказанного, как не было этого и в приеме. Ты просто попал

в место, где всем хорошо, доказывать этого не нужно, сейчас сам все поймешь, еще и добавки попросишь.

По мне, не сглатывать спиртное на дегустациях – ложная установка: на него должно откликаться все тело, и это тоже стоит анализировать. Активизацию кровеносной системы легко может считывать каждый, а вот прочувствовать реакцию, скажем, сухожилий – задача поинтереснее. Это, как и многое другое, нарабатывается, но общая кондиция тела и его сенситивность также идут в зачет. Организм тут проще отзывается на крепкое спиртное. Чача, если с ней по-хорошему, дает детальное ощущение костного остова и его проводимости (не худший способ вспомнить о нем, не дожидаясь артрита и прочих болезненных сигналов). Она же, как говорят на родине виски, создана, чтобы вымыть голову изнутри, – в общем, прекрасный материал, чтобы мозг не пробуксовывал над творческой задачей, но тут поаккуратнее с дозой. Каюсь, как дегустаторы мы совершили стратегическую ошибку, несколько раз нарушив регламент и собственные настройки – чередовали чачу с вином, но это вопрос не к напитку, а к потребителю. К напитку вопросов нет, есть аплодисменты, – чача мировая.

Из всего меню в итоге не хотел сотрудничать лишь Ркацители-2008, – скрытный напиток, интересничал почти 2 часа, но так и не откликнулся. Закрытый во вкусе и запахе, почти горчичного цвета, он выстрелил в итоге парой абрикосовых и миндальных тонов и какими-то фармацевтическими нотками в послевкусии. Это был аванс. Остальное, видимо, требовало более длительной аэрации. Другие вина оказались куда более контактными – и троица юных Ркацители, и резвый Мцване из Манави. А проживший пару лет в дубе Саперави так и вовсе был навязчив, но лично я вообще голосую за такую нарочитую стилистику, – тугой и плотный напиток, с земляными обертонами, дерево не выпячивается. Страстное вино. Леван пошутил, что это переходная стадия к Мукузани и попал в яблочко. Ркацители из Манави щеголял цитрусами; тот, что из Сигнахи был физиологичнее, но оно и понятно – вино-подросток, от роду две недели. Купаж Ркацители-Мцване несколько бесхитростный, но с какой-то детской, первородной радостью, а она, честное слово, хороша без полутонов. Наташа в таких случаях поступает мудро, давая характеристики винам по касательной, при помощи альтернативного словаря. В её ассоциативном ряду порой самые неожиданные вещи, от запаха тяжелого, сырого леса, до седла или пыли, – она, в общем, умеет так про это написать, что этого вина долго хочется потом и с пылью, и с кожей, и занюхать портянкой.

В этих напитках есть что-то бутлегерское, не стилистически, а идейно – установка на непохожесть, нежелание ходить в строю; описывать их с помощью опробованных сравнений и схем невозможно и не нужно. Яркого звучания, они заработали право на автономию и запоминаются, а значит всегда будут иметь своего почитателя. Каковым и являюсь.

Да, речка тоже есть. Сзади дома веранда и она где-то там. Совсем близко. Шуршит и прячется в кустах.

ARMAZI DISTILLERY

Глава 4. Дамблдор из Греми

В Хогвартсе тот, кто больше других заслуживает помощи, всегда получает её.

Д. Роулинг. «Гарри Поттер и Дары смерти».

Пожалуй, это самый сложный для меня текст, ибо придется разъяснять очень уж необычный формат существования винного хозяйства, а впрочем, не только его. Теми – община из более чем сотни человек, уже четверть века существующая в Греми, одном из самых привлекательных мест Кахетии. Я затрудняюсь определить хоть один критерий, по которому эти люди составили общность, – все, что можно сказать об этом уже вынесено в эпиграф и остается только дописать, что ничто здесь не противопоставлено внешнему миру, а вписано в него с соблюдением всех общепринятых норм. Никакого намека на изоляцию. Да, у некоторых тут по физическим или иным причинам и в самом деле есть трудности с социальной адаптацией, но жизнь здесь, по счастью, устроена так, что этим людям нужно не сочувствие, а соучастие. И они получают его: в хозяйстве десятка два волонтеров, они тут вахтовым методом, встроены во все процессы. Виноделие здесь, в конечном счете, опция общины, а еще есть теплица с европейским сертификатом экологических продуктов, столярный цех, прачечная. Старая постройка на территории одна, остальное возводилось в последние два десятилетия. На треть община на самообеспечении за счёт вина и сельхозпродукции, другие две трети – госпомощь и фандрайзинг соответственно.

Ника, Николоз Квашали – основатель общины и выпускник Тбилисской Академии Художеств. Я уже устал удивляться, встречая коллег, успешно интегрированных куда угодно, кроме профессии, да еще и блистательно проявивших себя, но тут случай особый. Ника выбирал не род деятельности, он выбирал мировоззрение. Я любуюсь на него: благотворительность сегодня – очень и очень спекулятивная тема, ничтожная погрешность в его поведении может трактоваться со стороны предвзято, он знает это, знает давно и приговорен быть достоверным в каждом действии и каждой интонации. Я уверен, что это не врожденное и снимаю шляпу. Мне вообще тут её ещё

снимать и снимать.

Слово «коммуна» уже не отмыть от стойкого идеологического привкуса, поэтому здесь используют «община», – нейтральнее, да и вернее. Ника подмечает, что и термин «община» всё же не безгрешен и связан в сознании современного человека с той или иной формой эксцентричности – религиозной или социальной, как правило. А там и до секты рукой подать. Так что к изначальной настороженности в реакциях он привык. Начиналось все сразу после развала Союза, в 91-м, когда многое подобное отдавало полуграмотной аферой. Старт вообще был крайне тяжелым – в полуразрушенной стране и на голом энтузиазме. На тот момент отсутствие средств скорее работало в плюс, а именно – спасало от вымогателей. Ника просил не слишком отвлекаться в тексте на его личную биографию, и я делаю как просили, тем более, что в его случае это позиция, а не поза. Он безусловно прав в главном – люди образуют команду, когда есть общее дело, а вывеска и анкета, в общем, вторичны. А дел тут как раз хоть отбавляй.

Ближайшие соратники Ники – Зура и Таня, молодая пара, проживающая здесь же. Таня – американка по паспорту, украинка по крови и грузинка по образу мыслей. Сложная идентификация, но очень устойчивая, как и все триединое. Есть еще Зура-винодел, – это правда, но не вся: у него, как и у всех названных ранее, нет строго очерченного круга обязанностей. Они здесь обо всем. По-моему, это подвижничество чистой воды.

Пока мы беседовали, перемещаясь по территории, я наблюдал людей за работой. Разных. В теплице, в детском корпусе, в прачечной. Скажу так: то, что они делают – не труд. Это состояние. В нем живут, комфортно себя чувствуют и не требуют отпусков и выходных. Это фрагмент чего-то первородного, того, что было до всех религий, историй и времен, когда каждое действие человека еще трактовалось как сакральный ритуал. Здесь все логично – когда человек не может опереться на тело и не хочет – на социум, работает лишь самое древнее и проверенное. Простите уж за пафос, но это способ диалога с мирозданием.

Я не собираюсь объезжать здесь слово «инвалид» – не из-за бестактности или убожества личного словаря, а из-за того, что в русском языке это слово не является ругательством. Так вот: на территории есть бассейн для детей-инвалидов. Он строится рывками, как только поступают новые средства. Здесь все только так и строится. У детей вообще есть тут свой отдельный корпус, с уходом и развивающими кружками, они многое делают и сами – вплоть до укладки полов из остатков керамической плитки.

Вино – самый резонансный продукт общины, многие, в том числе и мы, узнают о ней именно попробовав его. Само собой, здесь это органический напиток. Вином занялись практически сразу после основания, но своей лозой впервые воспользовались в 2004 году, до того работали на покупном сырье. А вот квеври тут по большей части старые, в основном от 2,5 до 3,5 тонн. Марани с резными деревянными столбами и камином и дегустационный зал почти готовы.

Из 24 гектаров, на которых существует община, семь – под виноградники; Ркацители и Саперави дают тут в итоге 5 тонн с гектара в год, но это если погода не свирепствует. Примерно 30 тысяч бутылок, если повезет, – уточняет Зура. Не знаю как с погодой, но с Зурой общине уж точно повезло, – выставка WineExpo Georgia трижды давала хозяйству золотую медаль за Ркацители, и меня это нисколько не удивляет.

Дмитрий Быков как-то сказал, что хорошо устроенное государство – то, которому нужны ВСЕ его граждане, до последнего неимущего, бомжа или инвалида. Это не утопия, хотя бы потому, что тут как раз такое место. Без экивоков. И еще, – здесь другое время. Наверное, будущее – по крайней мере, его оптимистичная версия. Это эра милосердия, которую предрекали братья Вайнеры. На отдельно взятой территории. Надеюсь, надолго.

TEMI-community

Ркацители 2012
Gold Medal WinExpo Georgia 2014, 2015
Кварели, Греми, Кахетия
Органическое вино, квеври
Цвет – красное золото с красивыми солнечными отблесками.

Клубничное варенье, теплые пенки и немного можжевельника. А дальше варенье неожиданно становится абрикосовым, добавляются пряности, травы, перец, мед, курага… и снова подваренная клубника, сухофрукты, орехи, смола, цукаты… и сухой, деликатный вкус, сбалансированный, терпкий, танинный и немного перечный.

Вкус хвойного леса в жаркий день. Смолистая горчинка в послевкусии.

2012
RKATSITELI
White Dry
Organic

Глава 5. Эко Глонти – не при исполнении

Это было, конечно же, не интервью. Не стану привирать. Застольная беседа в одном из самых теплых мест Тбилиси – доме доктора Эрекле Глонти – просится на лист целиком, но формат вещания требует всё же выделить из нее те фрагменты, что соотносятся с вином. Извините. Сейчас такой жанр.

(В. С) – Путь из врачей, скажем, в писатели логичен – врач имеет доступ к таким подробностям человека, которые никому другому не предъявят, на выходе мы можем получить литературу высшей пробы, от Чехова и Булгакова до Василия Аксенова. А с виноделием?

(Э. Г.) – Вполне логичная траектория – главный принцип, по мне, здесь тоже медицинский: не навреди. Да, я проектирую вино. Зная норов земли, лозы и терруара напиток можно до некоторой степени прогнозировать. Далее ты, разумеется, опекаешь его, но вино – тот продукт, что требует, в общем, минимум внешних надругательств в процессе. При грамотных и выверенных вводных у него есть много шансов эволюционировать в гармоничный продукт. Не то чтобы это гарантировало безоблачный генезис, – хорошо продуманная стартовая позиция не закрывает, разумеется, всех вопросов, но ты, как минимум, имеешь шанс отсечь откровенно вредоносное уже с порога.

– Поэтому у вас органические вина?

– Ну да. Именно. Как потребитель я брал длинный разгон. Когда начались мои взаимоотношения с этим напитком, о школах сомелье и тому подобном тут никто не помышлял, да и вообще сколько-нибудь складной методологии не предвиделось, ты просто пил и фиксировал шаг за шагом какие-то базовые тона, затем нюансы, затем симпатии, запоминал и то, что не радует, – в определенном смысле я честно провел долгое время за партой. Как и положено, от раза к разу я становился все капризнее. Наконец, мое недовольство обрело критическую массу. Ничего такого уж особенного не произошло, просто к какому-то моменту я подробно определился с тем, что мне было поперек души в аромате и вкусе и сгруппировал это по кафедрам. Само собой, потребовалось время, чтобы вычислить все, что не устраивает тебя и еще время, чтобы соотнести это с присутствием тех компонентов, которые идентифицируются потом как прямое следствие неорганических удобрений и теми или иными небрежностями в технологии. С этого момента давай считать, что я разобрался с общеобразовательными вещами.

(В. С.) – И, кстати, о них. Можно слегка подробнее про неорганику в удобрениях? На конкретном примере и общедоступным текстом.

(Э. Г.) – Гербицид умерщвляет землю. Это не фигура речи, – в самом прямом смысле так и есть: в ней истребляется великое множество форм жизни, от простейших микроорганизмов, червей и насекомых до грызунов. Их деятельность и само присутствие важны и естественны, это в том числе и дренажная система, в конце концов природа что-то ведь имела ввиду, раз они все прикомандированы к этой среде. Получается, если чуток спрямить историю, – мертвая или полуживая субстанция питает лозу, и вина мы тогда получаем выхолощенные, нет в них потом настоящей тельности, да и много чего еще.

(В. С) – С детства складывалось впечатление, что государство и население мало что производили вино дискретно – вообще редко соприкасались в этой теме. Я правильно понимаю, что в советское время квеври в промышленных масштабах был если не упразднен, то маргинализирован?

(Э. Г) – Не так резко. Те, кто сегодня пишут, что грузины нафаршировали Советский Союз кислым пойлом из недозрелого винограда, местами даже и правы, вот только редко вспоминают причины этой стратегии. Да, это не тот случай, когда количество переходило в качество, но тоннель здесь рыли с двух сторон: когда получаешь директиву сверху, что продукт должен быть сдан к такой-то дате, в таком-то объеме, а главное, стоить магазину копеек 15, как раз и выдаешь результат соответствующего качества, а как иначе? Так работала плановая экономика. Казалось бы прописная истина, – не надо прерывать беременность: у каждого сорта свой срок вызревания, и если он прожил положенное, то потом и закалён, и вкусовые нюансы проявит в полной мере. А квеври были при крупных заводах, еще как были, вопрос только кто являлся потребителем продукции, сделанной не для галочки, а с соблюдением всех норм. Икра с балыком тоже ведь не на всякий стол попадали, верно?

(В. С.) – Ну, такой подход тогда и был нормой, нет?

(Э. Г.) – Патологией. Просто норма из-под нее не очень просвечивала.

(В. С.) – В этот приезд открыл для себя несколько сногсшибательных напитков, но такое впечатление, что на сегодня по-настоящему любопытные проекты – почти всегда удел энтузиастов как в среде виноделов, так и в среде потребителей: внутри страны они пока как следует не прозвучали, а снаружи – неизвестны. Они – вроде как для маргиналов…

(Э. Г.) – Да все сначала удел маргиналов: одни маргиналы делают, другие – пьют, третьи, чего доброго, напишут, а потом глядишь, – и распространяется. Методом ползучей контрреволюции.

(В. С.) – Давно подбираюсь к вопросу: красный зверек у вас на этикетке – это…

(Э. Г.) – …птица. Подарок моего друга, художника Како Топурия. Оригинал перед тобой. Видишь, даже с постаментом…

P. S. С текстом я поступил согласно медицинской этике – подверг минимальной обработке. Надеюсь, не навредил.

Самое невероятное вино – заставляющее не просто улыбаться, а зависнуть с ним надолго; ошеломляющее, потрясающее, сшибающее с ног, отвлекающее от происходящего вокруг.

Даже пробка от этого напитка пахнет гвоздикой и пряностями.

LAGVINI / Lagvinari

Ркацители 2011

Кахетия

Квеври

12,5%

Цвет – насыщенный янтарный с оттенками красного.

Гвоздика, кардамон – в первом носе. Инжир, клубничное варенье (сильно уваренное, коричневое и густое). Сухофрукты, сушеные персики, абрикосовый компот, пряности.

Вкус танинный, сухой, благородный. Чай и чернослив. В длительном послевкусии – те же ноты сушеных фруктов.

Ощущение тёплой волшебной сказки.

-Vineyards of the Caucasus-
Kakheti
LAGVINI
2011
FINE GEORGIAN WINE
BY LAGVINARI

-Vineyards of the Caucasus-
Kakheti
LAGVINI
2011
FINE GEORGIAN WINE
BY LAGVINARI

Глава 6. Бытовая магия от Гочи Ичкитидзе

Про это место пишут восторженные отзывы в соцсетях и правильно делают. Я архитектор и знаю, как организовать пространство, чтобы оно воспринималось гармонично. Но это чтобы воспринималось. А чтобы оттуда не хотелось уходить, – проходит уже по ведомству бытовой магии. Я не стану искать объяснений тому, как она работает у Гочи Ичкитидзе, – его Мукузани совершенен, чача – из высшей лиги, да еще камерный формат заведения, много мелких и милых житейских безделиц в интерьере, да мало ли что еще действует на подкорку. Чугунная логика мегаполиса, даже такого дружелюбного и человекоудобного как Тбилиси, дает в таких местах системный сбой. Закон сообщающихся сосудов тут, как хотите, не работает, – это пространство герметично и самодостаточно как Муми-долл или Хогвартс. Здесь ты попадаешь в ритм, соразмерный естественному дыханию, если ты еще не забыл как дышать естественно.

Лето в Тбилиси оглушительно, оно радикальное, без обиняков, и не каждому под силу, а вот осень – да, это то, что надо. Осень вообще для тех, кто понимает, а тут – в особенности, она родящая и пьяная, а жара уже не держит за гланды, и мозг потихоньку возвращается в штатный режим. В России осень будит эсхатологические чувства, здесь она с раблезианским подтекстом, уютная и нажористая. Самое время, облепив себя мелкобуржуазными радостями и следуя известной рекомендации, пристроиться в тихом месте к теплой стенке. О таком, собственно, тут и речь.

«Его «Мукузани» – не оговорка и не стилистическая небрежность. Гоча и в самом деле не только хозяин бара, но и предлагает в нем свои, авторские сорта чачи, и, главное, Мукузани собственного производства. Я уже устал писать об этом напитке, но любовь, как известно, не ведает чувства меры. Мукузани – развесистое, эклектичное, барочное вино, вино-аристократ, оно здесь примерно в статусе Бароло, если всё же позволить себе географическую перекличку. Сегодня это напиток-маргинал, и тому есть несколько причин. Перво-наперво, это вино самой длинной (из местных) выдержки в дубе – три года. В реальности, когда даже здесь многое ориентировано на быструю прибыль, это, как хотите, отягчающее. И хотя современные стандарты дают значительное послабление в сроках этой выдержки, процесс производства Мукузани даже в упрощенном виде упирается в ряд других ограничений, это так

или иначе самое технологически сложное вино из тех, что производятся сегодня из Саперави. К тому же известковые почвы, намытые рекой Алазани, оптимально работают на продукт лишь примерно до 750 метров. Выше вкус винограда уже начинает портиться, – да, солнца больше, но там случаются ледники, они подмораживают почву под лозу, и продукт теряет в качестве. Виноград собирают при сахаристости не менее 19%, перерабатывают с гребнеотделением, но брожение ему исторически прописано на мезге и в дубовых чанах (исходная версия 1888 года).

В который раз повторюсь: в период с 1870 по 1890 в стране практически сформировалась новая стилистика вина, – та, что и дошла до нас практически без искажений, о предыдущей можно только догадываться. Сюда же следует отнести и первые попытки стандартизации производственных процессов. Мукузани и Цинандали – безусловно лучшие современные цитаты из того времени, однако основная ставка сейчас сделана на то, что остальному миру до сего дня было в диковинку – напитки из квеври, вина автохтонной стилистики. Иное развивается прицепом, по остаточному принципу. Проскакивают и новинки европейского образца, местами довольно успешные, но средняя температура по палате именно такова. При всей сегодняшней активности грузинского производителя, несколько старорежимных проектов здесь, похоже, по умолчанию задвинуты: ушли с передовой кузен Мукузани, красное Напареули и двоюродный брат Цинандали – Гурджаани, его бюджетный советский римейк – Вазисубани – тоже почти сошел на нет. Само по себе исчезновение или маргинализация того или иного проекта или даже целого сегмента не критичны, но это если от него отвернулся потребитель и/или он проиграл в честной конкурентной борьбе, а не пал жертвой сиюминутных капризов рынка, а то и просто разгильдяйства. Я не считаю Вазисубани невосполнимой потерей для грузинского виноделия и вообще склонен держать его за идеологическую диверсию, но вот за остальных фигурантов голосую устно и письменно, а еще рад бы голосовать пищеводом и печенью, да кто же меня спрашивает. Мне хотелось бы встать на защиту этих вин хотя бы уже потому, что эпоха их создания была для страны во многом временем культурного прорыва, и всякая живая иллюстрация к этому ценна уже сама по себе.

Отрадно, что Мукузани выжил – в малых объемах, но всё же. В этом ремесле штучный энтузиазм на редкость уместен. Как минимум, он консервирует прошлое, в идеале создает настоящее продолженное. Так выпьем же за продолжателей, – сказал бы я

за обеденным столом, но на дворе ночь и стол письменный. Впрочем, в шаговой доступности до декантера и холодильника ничего еще не проиграно.

Ltd. MUKUZANI

Мукузани 2011

Кахетия

Нефильтрованное

12 месяцев в дубе

13%

Вино со своего виноградника. Темное, густое, насыщенное. Сложное, с совершенно диким характером. Всегда абсолютно разное. Просто так, без подготовки, к нему нельзя.

В аромате – Кожа, животные оттенки, подсушенная черная смородина, сухой лист малины, черный перец, земля. Дальше терн после заморозков, чернослив, высушенный черный чай. Коричное дерево, сладковатая терпкость.

Огонь, теплые варежки, глинтвейн.

И чуть позже – молочный шоколад и джемовые ноты.

Во вкусе – кислотность, танины, смородина. Очень деликатный дуб.

Длительное послевкусие, крепкий чай и смородиновая пастила.

Приятный дуб в пустом бокале.

MukuZani
RED DRY WINE

Глава 7. Chateau Zegaani – по-княжески

Это и в самом деле Шато – в прямом, феодальном смысле. То есть, почти замок с угодьями, только что без крепостных. Когда подъезжали, глядел в окно и вспоминал: чьи это поля? Маркиза Карабаса. А виноградники? Маркиза Карабаса. А дворец? А вы что, глухой? Дворец, строго говоря, разменяли на несколько построек помельче, но столь же эффектных что снаружи, что изнутри, так что не будем придираться. Так даже лучше, – смаковать прекрасное следует небольшими глотками.

Хозяйство существует с 1820 года – почитай, двести лет с перерывом на большевизм. Все случилось с подачи князя Александра Чавчавадзе, о котором местные экскурсоводы обычно рассказывают, что он привил в стране моду на европейское платье, рояль, карету и бильярд, да еще имел счеты с Шамилем – и, мягко говоря, не договаривают, благо разброс интересов князя плохо монтируется с получасовой экскурсией, а с масштабом этой заметки и подавно.

У советской власти хватило то ли ума, то ли разгильдяйства не устраивать здесь сельских клубов и совхозов, и территория была удивительным образом законсервирована почти до нулевых. Если усадьба самого князя в Цинандали – родовое поместье-музей с огромным парком, а о вине всё же через запятую, то здесь приоритеты расставлены уже иначе: место, по сути, организовано как экспозиция с погребами, фрагментами технологического процесса и дегустационным залом, а еще тут флигель с тремя гостиничными номерами, – для тех, в чьей душе жив запрос на романтику в экостиле.

Все началось с воздушного вина, в котором не без подсказки распознается Ркацители. Это стопроцентно европейское вино по технологии, Грузию здесь представляет исключительно сырье. Если посчастливилось найти в оголтелой августовской жаре тень и фрукты, то оно из этой команды. Я люблю Ркацители, в общем, не за это, но напиток, следует признать, выполнен с редким изяществом. Стилистически он восходит скорее к элегантным купажам Ркацители и Мцване, 85/15 соответственно, – тем, что родом с Востока страны и могут, в зависимости от места рождения и срока выдержки в дубе, именоваться «Цинандали», «Гурджаани», «Вазисубани», или не именоваться никак, если не повезло появиться на свет в перечисленных населенных пунктах. Так или иначе, эта комбинация хронологически дает начало европейской стилистике грузинских вин, которая, повторюсь, была инициирована аристократией полтораста лет

назад и остается востребованной по сей день. Будь моя воля, я бы не ограничивал сегодня влияние Европы дубовой бочкой и гребнеотделением, а проголосовал бы до кучи за европейский стиль вождения, пенсии и социалку, но пока держу себя в руках.

Следующий Ркацители (2011, по-кахетински) был неподатлив и раскачался лишь к концу дегустации, но это окупилось: тут вам и танины, и айва, и липовый мед с курагой, и сила без надрыва и агрессии. Это тотальный напиток, мощный как берцовая кость, он вывезет вас из любой кухни, сколь угодно острой или пряной и вообще не даст вязнуть в гастрономии, переключая все внимание на себя. Такие вина наиболее стихийны и органичны для этой земли, они безнадежно давно вписаны в пренатальный код, а потому здесь наименьшим образом прочитывается автор, и наибольшим – сам напиток, в котором, чёрт побери, есть что почитать.

Ркацители «Кахетия vs Европа» мне показался самым многослойным и объемным из белых. Хозяева знали что делали, когда подавали его в конце: это и в самом деле дитя от брака первых двух позиций, в генофонде сохранившее лучшие черты обоих. Биография: неделя на мезге, затем смена прописки – дубовая бочка. Гибридными, по счастью, бывают не только войны, но и технологии, – в конце концов, и проект «Мукузани» проходит по этому разряду, но о нем напоследок.

Саперави-2014 – вино-праздник. И праздник этот детский, с шалостями. При относительно спокойных, сглаженных танинах, здесь есть упругость. Непосредственный напиток, хорошо срежиссированный, но от этого не менее живой. Есть серьезное подозрение, что счастливое детство – фундамент гармоничного развития.

И наконец: Мукузани здесь монументален, никаких других прилагательных я и искать не буду. К тому же, технологически эта версия максимально приближена к исходной. Даже под присягой, на Страшном Суде, при самой строгой судейской бригаде я назову этот образец выдающимся. Как говорил другой Карабас, это просто праздник какой-то.

შაგო ზეგაანი
მუკუზანი
2011
ხეზერვი

Глава 8. Алапиани & Co – ну, наконец-то: вино vs архитектура

То, что они задумали – по сути Храм Вина. Точнее, Храмовый Комплекс. Ну, а почему нет? Этот культ длится тут несколько тысячелетий, последние два из них гармонично сопрягаясь с православием. В конце концов, грузинский крест сплетен из виноградной лозы – можно ли связать эти вещи еще теснее? Наташа Сорокина собирает фото с изображениями лозы на церквях, и берегов у этой коллекции не видно, – редкий храм не содержит в своем декоре хоть пару загогулин на озвученную тему, а уж храмов тут не сосчитать.

Стройка вообще – страшное место. Есть опыт, который вносит в сознание необратимые деформации, так вот она как раз из таких – лучше, чем война, но хуже, чем эмиграция. Это бой без правил. То есть, нарушается всё: сроки, договоренности, сердечный ритм и приличный облик. Вспомним хотя бы квартирный ремонт: у хорошего хозяина он – монумент собственной творческой мысли. В крайнем случае – чужой. У плохого – надгробный камень. Если повезет – чужой. Человеку, связанному со строительством, как и врачу, следует разрешать шутить на любые темы. Он заслужил.

По количеству новостроек в стране однозначно лидирует Батуми и, судя по размаху, город готовится либо к демографическому взрыву, либо к оккупации. При том, что отдельные сооружения и кварталы часто спроектированы блестяще и с фантазией, настоящей бедой на перспективу я назову полное отсутствие всяких градостроительных стратегий. Гостиничные комплексы и жилые массивы густеют на глазах, спальни новостроек часто стоят в облипочку, чуть ли не окна в окна, такое соседство местами напоминает уже свальный грех. Мне могут возразить, что лет еще 60 назад только так везде и было, и улочки хваленой старой Европы с бельевыми веревками над головой и бранью итальянских соседок – вещь ностальгическая и прекрасная. Братцы, это был В ПРИНЦИПЕ другой мир. Кварталы времен «Похитителей велосипедов» имели человеческий масштаб и человеческий ритм существования, это иной жанр архитектуры, и главное, жизни, а ставить высотки в обнимку а) некомфортно и б) вообще опрометчиво. Я примерно понимаю, куда это может вырулить лет через 10 без внятной градостроительной концепции, но жизнь не линейна, а уж здесь тем более. Авось и вывезет. На фоне озвученной вакханалии

Тбилиси выглядит сдержанно, даром что столица, – а потому масштаб проекта внушает вдвойне.

Сагурамо – одно из лучших мест и по ландшафту, и с точки зрения экологии, кармический брат подмосковной Барвихи. Тут, говорят, можно выспаться часа за четыре, но это если не найдется дел поинтереснее. Все идет к тому, что найдется. В гигантском архитектурном комплексе, что начал строиться здесь, похоже, не обойдут вниманием все, что хоть сколько-нибудь напоминает о вине и его истории. Планируются живая экспозиция местных сортов винограда (а их, напомню, свыше пятисот); марани с квеври; лекционные залы; гостиница и спа-салон с процедурами, где станут использовать косметику на основе виноградного масла, – думаю, если вас забудут тут на год, не заскучаете. А теперь главное: здесь можно будет вживую наблюдать процесс создания вина, практически на любой стадии и не только в исполнении хозяйства «Алапиани». Задумано так, что другие виноделы смогут брать расположенные в общем зале квеври в аренду и производить в них собственный продукт, а посетители получат возможность продегустировать и приобрести полученный напиток здесь же, на месте. Мода на производственные романы и телеэпопеи безвозвратно прошла лет тридцать тому назад, а иной жанр повествования такой размах просто не осилит. Давайте, я отделаюсь вышеизложенной примерной экспликацией, тем более, что в реальности все будет еще гуще. Поверьте человеку, который треть жизни провел на стройке: проект и смета настолько отличны от конечного облика сооружения и затрат, насколько алкогольная дегустация отличается от запоя.

Я лучше расскажу, кто все это затеял.

О поколении 61—68 годов сказано замечательно: они были рождены, чтобы жить в сложном мире, а очутились в простом. В Грузии они оказались к тому же в мире полуразрушенном, да и просто откровенно опасном. Те, кто, пройдя через эту долгую болезненную процедуру, сохранил вкус к жизни и ясность взгляда, ценны вдвойне. Они состоялись на уникальном материале: литературе Чабуа Амирэджиби, Гурама Дочанашвили, Нодара Думбадзе, на картинах Абуладзе, Чохели, Параджанова, Чхеидзе, сценариях Габриадзе, музыке Канчели. Они проиграли 90-е, потому что их готовили совсем к другим играм. И когда я сегодня вижу, как люди старше пятидесяти прекрасно реализуются в новых для себя сферах, не гнушаются осваивать незнакомые профессии и совершенствовать профессиональные навыки, я знаю, что это реванш, – социальный реванш тех людей, которые не восприняли политические катаклизмы как приговор своей биографии; реванш таких, кто много чего прошел и мало

чего боится.

Так вот – это те самые. Гия Гагуа и Сосо Сулава – двоюродные братья; Сосо, Мераб Мирцхулава и Автандил Гигинейшвили – армейские сослуживцы. Такая тут конструкция, матрица маркесовского мира, который здесь воспроизводится близко к тексту и никого не удивляет – похожие лица, похожие отношения, похожие характеры в похожем антураже. Грузин грузину всегда немножко Буэндиа: брат, соратник, ближняя или дальняя родня. В крайнем случае – полковник. Большая часть виноградников находится у них в Картли, но Ркацители – в Вазисубани. К одноименному советскому проекту это имеет лишь географическое отношение, – внутри микрозоны хозяйство существует в местечке Алапиани, что и наблюдаем на этикетке.

О планировочных решениях и собственно архитектуре подробно рассказывал Гия, главный инвестор. Я всерьез принял бы его за профессионального строителя, не случись потом совместного застолья с длинной, как путь бедуина, вереницей вин от хозяйства Алапиани, разного возраста и разной породы. Стол вообще тут такое место, – жизнь вращается вокруг него, и отношения, само собой, развиваются здесь же. Один из мудрейших виноделов, доктор Эко Глонти, гениально назвал грузинское застолье стратегией выживания народа и национальным видом терапии, и это тот случай, когда самолечение приветствуется, – да еще на волне общих интересов, да еще в такой компании, да еще этот сом в уксусе, – э, да что там говорить… Я не буду давать здесь развернутые характеристики конкретным образцам вин, – во-первых, о проверенных хитах ниже, коротко и по существу расскажет Наташа, а во-вторых, хозяйство находится в поисках авторской стилистики, и влезать поперек этого процесса с полуготовыми рецензиями – последнее дело. Тут, как и в строительстве, все должно состояться на хорошем, устоявшемся фундаменте. Это второй фронт. Ну, или первый, – смотря откуда отсчитывать. В любом случае, все только начинается.

ALAPIANI MARANI

1. Ркацители 2013
Кахетия, Вазисубани
Квеври
11,5—12%
Нефильтрованное

bottle №070

Жидкий янтарь. В аромате мед и липа с самого начала. Настойка прополиса, подсолнух, айва, сушеные яблоки, терпкая сладость гречишного меда. Раскрывается пряной смолой, цветом липы, головокружительными ароматами жаркого цветочного луга, разнотравьем, мякотью инжира.

И – сухой, терпкий, смолисто-пряный вкус. Танины и хорошая кислотность. Долгое яблочно-ореховое, слегка дымное послевкусие.

2. Тавквери 2014
Регион Шида Картли (район Каспи, село Оками)
Красное, сухое
Квеври
10,4%
Номер бутылки 042
Темно-вишневое с фиолетовыми отблесками, прозрачное.

В аромате слива, терн, кора. Травяная настойка, немного перца, молочный шоколад.

Следы крупных капель дождя на теплой земле и пятна спелых темных ягод.

Со временем – фиалка, сухие листья малины, земля, сушеная вишня.

Во вкусе сухое, вяжущее, бодрые танины, темные ягоды и зеленые яблоки. Долгое дымно-чайное послевкусие.

Молодое, терпкое, сочное, интересное.

Надеюсь встретить его чуть позже. Чуть старше.

3. Шавкапито 2014
Регион Шида Картли (район Каспи, село Оками)
Квеври, красное сухое, нефильтрованное
11,4%
Bottle №127
Цвета вишни, прозрачное, блестящее, молодое и бодрое.
Черные ягоды, перец, кора, кровь и мокрая кожа. Фиалка

и сушеная черника. Мягкие танины, выраженная кислотность, горчинка и ягодная пряность в послевкусии.

Яркий собственный характер.

Глава 9. На посошок: около вина

По-русски это звучит «Федерация (хотя „гаэртианэба“ – скорее объединение, сообщество) традиционного грузинского виноделия». В ней примерно 600 человек, – неодинаковой активности, как мне представили, и с неодинаковым качеством продукта – добавлю я от себя. Тиражи производителей редко превышают 200 бутылок.

Теперь поясню: это не артель, не профсоюз и не колхоз. К крестьянскому быту это вообще имеет самое отдаленное отношение. Крестьяне сегодня впервые за всю историю грузинского виноделия дистанцировались от процесса производства вина, – им проще сдавать валом виноград государству, и, поскольку деньги идут за вес, то и сдают зачастую с понижением качества. Но это другая повестка. Мы же имеем под единой вывеской сольные проекты почти безымянных пока подвижников, выполненные в традиционной стилистике. На сегодня это среда, которая в процессе брожения обязательно выдаст в ближайшие несколько лет какое-то количество ярких фамилий с будущим. Или, если угодно, это первая попытка инвентаризации партизанских движений в грузинском виноделии. Некоторые напитки при трезвом рассмотрении вполне тянут на высшую лигу, но от хвалебных авансов я всё же пока воздержусь, да и не факт, что все отмеченные производители смогут в последующие годы закрепить успех. А вспомнилось вот что: примерно четверть века назад британский музыкант Питер Гейбриэл записал саундтрек к фильму Мартина Скорсезе «Последнее искушение Христа». Это стало точкой отсчета для созданного под крышей EMI лейбла Realworld – стартовой площадки для многих безвестных на тот момент фолк-музыкантов и рупором для традиций, которые они представляли. Пожалуй, это ближайший аналог.

И, чтобы резко не спрыгивать с темы: сплетня гласит, что Пол Маккартни, уже будучи сэром Полом Маккартни все еще не знал нотной грамоты. Это не помешало ему к тому времени создать несколько общечеловеческих ценностей типа «Michelle» или «And I love her». Но для того, чтобы написать «Ливерпульскую ораторию» потребовалась уже иная образовательная база. Отсутствие академических знаний отродясь не служило помехой местным виноделам для успешной самореализации, но дальше собственных деревень эти вина срезонировали именно благодаря людям, которые в свое время поставили на образование. Более того, сами напитки совершили тогда качественный скачок. Да,

любая страна, производящая вина мирового звучания дорого дала бы за историю, которая сопутствует грузинскому виноделию, но это та зачетка, которую следует заполнять и сегодня, желательно – высокими оценками. Так повелось, что учебник здесь – справочник, а не пошаговая инструкция, но это не означает, что его не следует открывать. За якобы традиционным подходом не спрячешь помарок, если таковые имеются. Вот поэтому все споры виноделов о приоритетной стилистике напитков – пустой разговор: дело не в том западник вы или традиционалист, а в том, можете вы предъявить качественный, запоминающийся продукт в выбранном вами стиле или нет. Смогли – балл в вашу пользу. Точка.

Кабистони – редкий сорт винограда из Рачи, этот сорт не особенно на слуху даже внутри страны, – он для тех, кто хочет разобраться. Винная школа-студия «Кабистони», основанная Кети Джурхадзе – для людей с тем же позывом. Вино из тех тем, которые можно и должно углублять уже будучи в игре, но есть примечание: время, когда на исходные позиции выдвигались полуграмотные, но активные прошло. В этой сфере – уж точно. И если из соображений равновесия помянуть до кучи покупателя, то и он сегодня все чаще и чаще прицельно занят самообразованием. Эпоха, когда эрудиция была прямо пропорциональна количеству выпитого алкоголя – тоже вчерашний день.

Школа предоставляет сегодня трехмесячный курс обучения с предоплатой в 25% от общей стоимости. Процесс пошел не без трудностей, сопутствующих любым новшествам, – от предоставления льгот малоимущим до дополнительных затрат на приобретение образцов со специфическими ароматами. Такая гибкость иной раз обходится недешево, но полный класс горящих глаз стоит дороже. И то, что в школу зачастую идут люди, которые уже числят за собой достижения в винной отрасли, лишний раз доказывает, что приоритетны им знания, а не сертификат, гарантирующий более или менее успешную интеграцию в алкогольный бизнес. Они и так уже там и неплохо устроены.

По всем вводным, сегодня виноделие здесь ждет вертикальный взлет, – тут сходятся все вектора, от исторических до социальных. И если не случится климатических или иных катаклизмов, практически вся внешняя и внутренняя ситуация сейчас диктует эволюционный прорыв. Мир сейчас – открытое информационное пространство, и в нем уже прозвучало, что слово «вино» – грузинского происхождения. Я специально пишу об этом не в начале, а в самом конце, – это тактическая уловка.

Потому что сегодня устроено так, что одни учатся и эволюционируют, а другие – гордятся великим прошлым.

GEORGIAN TRADITIONAL WINE FEDERATION

Александроули 2013
Каха Вахтангадзе

Рача

13%

Red semi-dry (но по вкусу вполне себе dry)

Цвет – темно-гранатовый.

В аромате – дикая вишня, травяная настойка, красные ягоды, со временем – перец, оттенок мускатного ореха. Раскрывается медленно легкими цветочно-конфетными тонами, лекарственными травами и влажным деревом. Старый заросший вишневый сад, ягодные кусты, трава и пряно-цветочная прохлада.

Во вкусе – яблочные косточки, свежая кислинка красных ягод, нежные танины и хорошая кислотность. Долгое чайно-ягодное послевкусие. Легкое и приятное вино.

GEORGIAN TRADITIONAL WINE FEDERATION

Тавквери 2013
Беглар Шавдатвашвили
Картли
Red dry
12%

Светло-гранатовое, красивое, прозрачное.

Земляничная карамель в первом носе. Дальше цветы и белый шоколад. Летний ягодный аромат. Песочное печенье с карамельной крошкой. Бисквит с земляникой. Клубничный компот. И опять печенье с кусочками белого шоколада и клюквой.

Во вкусе – легкое и летнее. Удивительный переход от легкой клюквенной горчинки к джему из красной смородины и песочным печенькам с ягодным морсом.

Tavkveri

Глава 10. Бонус-трек-2. «…и зеленый попугай» или вояж по святым местам

Моему другу Зурабу Надарейшвили

Лето, чудовищная жара и вяло тлеющие где-то на подступах к Москве торфяники могли выкурить из столицы кого угодно, а потому просьбу Зуры о том, чтобы свозить его с другом на машине во Владимир и Суздаль я воспринял почти как помощь свыше.

– В круиз по святым местам, – уточнил Зура.

Я, раз такое дело, заехал на мойку – освежить свой раскаленный на жаре «круизный лайнер» и, спустя 2 часа, с проклятиями парковался на Тишинской площади, почти под самыми зуриными окнами, создавая злобно гудящий затор.

– Это Лаша, – представил Зура. – Мой друг из Академии Художеств. Живописец. Оруженосец, понимаешь, холста и кисти.

Друг выглядел кинематографично: крупный мужчина угрожающего телосложения, давно и с умыслом небритый. Волос у Лаши вился мелким бесом и не поддавался обработке, боксерский нос был необратимо свернут на бок, и в целом Лаша скорее напоминал политкорректную карикатуру на Леннокса Льюиса, чем «оруженосца кисти».

Я открыл багажник и начал загружать его вещами пассажиров. Мольберт и мирный рулон бумаги прошли мою таможню беспрепятственно, но, взявшись за ручку тяжеленной спортивной сумки, я усышал неповторимый звон стеклотары. Причем, судя по весу, не пустой.

– Это еще что?

– Как полагается, – невозмутимо ответил Лаша, – пиво, чача…

– По святым местам едем, как просили. Жара – сорок градусов. Какая, на хрен, чача?!

– Какая надо, – обиженно сказал Зура, – 75 оборотов. В ложке горит.

Следующая сумка оказалась ещё интереснее. Это был чехол из-под мужского костюма, облегающий нечто куполообразное. В прозрачное целлофановое окошко для ткани я разглядел какие-то проволоки или прутья. Сначала я решил, что это неоконченный архитектурный макет или каркас скульптуры, но тут внутри раздались скребущие звуки. Я, подняв бровь, обернулся к Зуре.

– Попугай. Ну… в клетке, – смущенно пояснил он. – Не хочу на три дня бросать.

– Хорошо, что коня у тебя нет. Или жирафа. Ты где его взял вообще?

– Видишь ли, интерьер я делал. В загородном доме. Мужику одному непростому. Ау него на участке зоопарк свой, прикинь?! Все серьезно: выдры там, ежики… Хамелеон даже. Ну, он мне и предложил…

– А почем выдры? – вдруг резко перебил Лаша.

– Да нет, при чем тут… Он В ПОДАРОК мне зверя предложил. Любого. На выбор. Я говорю: «Меня они как-то не вставляют, я, мол, птиц люблю.» «С птицами засада, – отвечает, – они, сука, разлетаются. Но чего-нибудь подберем». Коршуна мне чуть не втюхал. Я уперся, как умел, – где я тебе его выгуливать буду?! Еле отбился, но попугая пришлось принять.

– Говорит?

– Да нет, помалкивает по большей части. Так, что-то невнятное под нос сам на сам шебуршит и все. Он, по-моему, молодой еще – опыта набирается.

Молодой попугай оказался белым какаду. К своему имени – Эдичка – он проявлял легкий, но беззвучный интерес и, в целом, за всю дорогу ни разу не потревожил, чего нельзя было сказать о его спутниках.

Я быстро понял, зачем нужна была чача – нейтрализовать избыточную активность. Причем это касалось обоих моих пассажиров. Существуют химические вещества, которые сами по себе абсолютно безобидны, но вступив в соединение, образуют взрывчатую смесь. Этих людей просто раздувало от общих воспоминаний, причем точка зрения на совместно пережитые события почти всегда была различной, так что спорили они беспрерывно, всю дорогу обсуждая то ночную драку с пограничниками на батумском причале, то какую-то Манану с большими грудями, то Лашину гонорею. Наконец, уже во Владимире, Лаша стал проситься в пятиэтажную гостиницу советского вида, – ему вдруг ужасно понравился швейцар в лиловом кителе с золотыми эполетами, – гусар, ни дать, ни взять.

– Вот сейчас лыжи снимем, перекурим и айда на зарисовки, – успокоил его Зура. – Раз тебя так придавило в гостиницу заселяться, давай хоть, по крайней мере, вещи из багажника в номер сгрузим. И попугая…

Нас встретила волоокая девица с низким эротичным голосом, кустодиевскими формами и честно заплетенной косой. Гостиница была почти пустой, день – почти оконченным, и заселились мы

довольно резво.

– Вы что больше любите, мартини или шампанское? – спросил Лаша у кустодиевской барышни.

– Шоколад, горький, – простонала она. – А вы грузин?

– Еще какой! – ответил Лаша.

Первое, что сделал Зура, войдя в номер – засунул стоящие на столе пустые граненые стаканы в морозильную камеру. Чачи было две бутылки, пивных – штук двадцать, и мы затолкали в холодильник, сколько смогли. Попугая из клетки выпустили, – пусть резвится, распаковали мольберт и краски, выгребли из-под сменной одежды в сумке фотоаппарат, – полная боеготовность. Лаша открыл холодильник и достал запотевшие стаканы. Затем чачу.

– Говорят, что Модильяни чередовал пьянство с живописью, а Пиросмани – совмещал, – доверительно сообщил он. – Поэтому, я считаю, – Пиросмани талантливее.

Чача провалилась легко, но мгновенно заполнила все тело от стоп до висков. Тело попросило добавки. Так, перекладывая алкоголь сыром и виноградом, по всем правилам добрались до дна емкости. А потом и следующей. Ах да, живопись…

До пленэра дело не дошло, и живопись эта случилась прямо в номере. Зура начал первым – расписал гуашью лашину физиономию в стиле боевой раскраски какого-то невнятного племени.

– Вот, – сказал он. – Афрогрузин.

– Ох, я тебе сейчас устрою фейс-арт, – пообещал Лаша, увидев себя в зеркало.

После нанесения принудительного макияжа Зура стал похож на резервного участника группы «Kiss», а мою свежевыбритую лысину расписали в стиле битловского мультфильма «Yellow Submarine». Мне понравилось. Всегда симпатизировал хипам.

Держать фокус становилось все труднее. Главное дело – не запивать пивом, – решил я. Зура запил, и ему стало тяжело, пришлось прилечь. Попугай глядел осуждающе, но помалкивал.

– У Саддама спросили, – начал Лаша, почему-то хитро глядя на попугая, – какой у него любимый, понимаешь, цвет. Он говорит: «Я – глава исламской страны, конечно же зеленый.» А они ему, хитрожопые: «А если бы не глава, тогда какой?» Он им: «Значит, белый.» Они, такие: «Ва, почему белый?» Он: «А из него легко сделать зеленый…»

– Я тебя давно знаю, гаденыш, – сказал Зура, мутно, но внимательно глядя на Лашу. – Ты что задумал?

– Перекрасить надо, – Лаша кивнул на попугая. – В зеленый маскировочный цвет.

– Не тронь животное, изверг… – нетвердо произнес Зура, но встать с кровати он уже не смог, а текст без силовой поддержки Лашу не убедил. Попка, даром что молодой, был ни разу не дурак и реактивно рванул под потолок, где его не могли достать руками.

Я примкнул к ловле попугая с тайным умыслом упрятать его в клетку и сдать под охрану кустодиевской девушке подальше от греха, по крайней мере, до завтра. (Судя по Лаше, вечернего мартини с шоколадом сегодня точно не предвиделось).

Лаша вообще устал и терял мобильность, но стоял на своем. Мне вообще импонируют упорные и последовательные люди, это ныне почти ископаемые качества. Вот помню, в институтской столовой у нас имелась кассирша, тётя Галя. Настроение у неё было стабильно отвратительным шесть лет моего обучения в ВУЗе, от звонка до звонка, а если засчитать перерыв на армейскую службу, то и все восемь. Мы пережили пожар в библиотеке, горбачевский алкогольный геноцид, распад СССР, инфляцию всего, что вообразимо, а тётя Галя с её дребезжащим, почти уютным матерком, была стабильна и нерушима как Эверест.

Эдичка тем временем измотал нас порядком и вообще рулил как хотел – без помех переместился в ванную через полуоткрытую дверь, а я, сделав неловкое движение, со всей дури налетел на дверной торец и сильно рассек себе бровь. Кровь мгновенно полилась прямо в глаз и я, открыв кран, попытался остановить её струей холодной воды. Процесс занял какое-то время, и когда я вернулся в комнату, все было тихо. Зура спал на кровати, Лаша – в кресле, попугая нигде не было. На его месте я бы тоже не спешил показаться.

Пришлось обыскать всю комнату, подозревая худшее. Никого. Вспомнив анекдот, заглянул в холодильник. Пиво на месте, птицы нет. Я даже сумел перевернуть Лашу. К счастью, не угадал. Это действие отняло у меня последние силы, и я уснул, даже не сняв обувь…

– …ты мне еще сотрясение мозга организуй, – тихо завыл я на Лашу, пытавшегося тормошить меня поутру.

– Попугая пропердели, – пояснил он свою активность.

– Знаю, сам вчера весь номер обыскал, – я, вставая, пытался разлепить закрытый от ссохшейся крови правый глаз. Всухомятку не выходило.

– За шторами смотрел?

– А то. И под кроватью. И в шкафу. И в холодильнике.

– Я тоже. Окна не открывали?

– Я – точно нет. А вы – если б открыли, забыли бы закрыть.

А вот во входной двери я не уверен.

– Ты бы сейчас отлично смотрелся с попугаем, одноглазый, – заметил Лаша. – Прямо Сильвер.

– Сильвер был одноногим, балбес.

– Поправимо. У нас еще пива навалом осталось. Еще одна такая ночь…

– Благодарю.

– Я, между прочим, тоже пострадал, – заметил Лаша, – меня в нос клюнули.

Зура мрачно молчал.

– Жить тяжело, – миролюбиво продолжил Лаша после паузы, – может, пивом зальем?

– Я тебе залью, извращенец, – подал наконец голос Зура. – Идите птицу искать, может кто из жильцов видел чего. Или к администрации.

По пояс голые, в потеках от краски, мы уныло поперлись в гостиничный коридор. Слегка штормило. Женщина в годах и теле мощными плавными движениями пылесосила ковровую дорожку времен партийной номенклатуры.

– Здравствуйте, – вкрадчиво сказал Лаша, и его вырвало на ковер.

– Здравствуй, здравствуй, хер мордастый, – ответила коридорная и двинулась на нас.

– Простите его, – быстро заговорил я, – он отравился и попугая потерял…

– Оно и видно, что вчера с пальмы слез… А ну, говнюк, бегом за тряпкой!

Лаша схватился за живот и сполз по стене. Я нагнулся, чтобы помочь ему подняться, но тут вырвало и меня.

– Удавлю змеенышей, – услышал я над самой головой, но что-то в тональности подсказало мне, что избивать нас все же не будут.

– Мы сейчас тут все уберем, – проговорил я, на всякий случай держа ладони близко к лицу. – Дайте тряпку…

– Ща дам, вдвоем не унесете! Бегом марш отсюдова!

Легко сказать. Я, стараясь не делать резких движений, а главное, не сгибаться, попытался встать.

– Ну?!

– Не могу, – честно признался я. – Нужно время.

– Я, – сказала уборщица, – женщина простая, но активная, – щас те все ноги из жопы повыдергиваю, – на одной пятой точке до дому поскачешь – как колобок!

– Колобок не скачет, – уточнил я, – он катится.

– Вот и катись, не умничай…

Докатились до самого входа. Девушки не было, только швейцар. Другой мужчина, постарше, но в таком же гусарском кителе. Хорошо еще, что без шашки, а то мало ли.

– Генерал, – обратился к нему в конец измученный Лаша, – тут попугай не пролетал часом?

«Генерал», судя по выговору, был человеком одесского происхождения, и фирменное чувство юмора его не подвело.

– За попугая не скажу, – ответил швейцар, – вот на слоне выезжали…

Выезжать пришлось и нам. Предупредили администрацию, взяли их номер телефона, оставили свои, оставили клетку, – если найдут, пусть животное будет при жилплощади, а нет – так и нам она без надобности. Поехали, нечего делать, дальше, в Суздаль.

Эдичка нашелся на следующий же день. Уборщица, приводя наш номер в порядок, обнаружила его между шторой и задней стенкой холодильника. Мы договорились забрать его на обратном пути.

– Это ж надо было так зашкериться! – возмущался Лаша. – И сидел ведь тихо!

– А ты себя на его место поставь, – ехидно заметил Зура. – Какой-то Кинг-Конг раз в тридцать больше тебя самого, пытается тебя схватить и вымазать чем-то зеленым, – и летать живо обучишься, не то что тихушничать. А ты же сказал, что за шторами везде смотрел, – обратился он ко мне.

– За шторами – да, но он был перед шторой и за холодильником. Там я не догадался…

Да, чуть не забыл, – рисовал Лаша отлично.